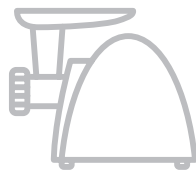


SIGURO

Meat Grinder

Meat Grinder
Fleischwolf
Mlýnek na maso
Mlynček na mäso
Húsdaráló



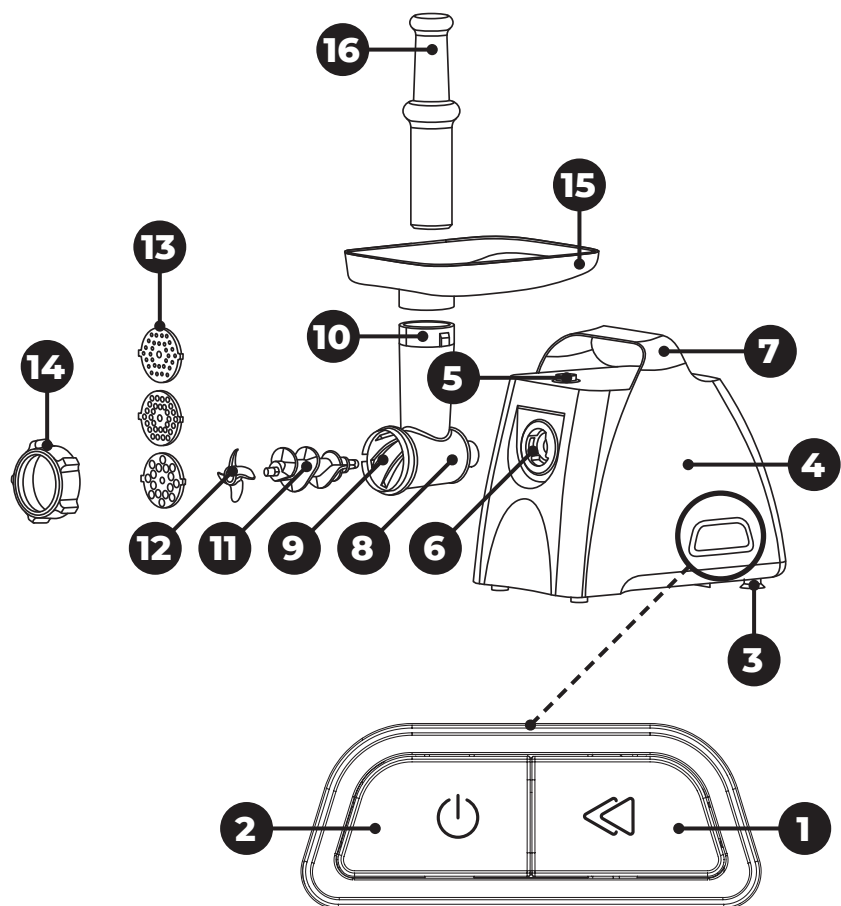
- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ Návod k použití v originálním jazyce.
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-MG-F500DY

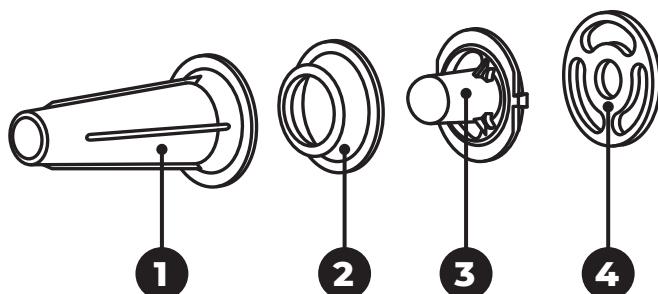
SIGURO

ENGLISH	7
Safety information	7
Overview	10
Technical specifications	10
Before first use	11
Used materials	11
Use	13
Cleaning and maintenance	16
DEUTSCH	18
Sicherheitshinweise	18
Übersicht	22
Technische spezifikationen	22
Vor der erstverwendung	23
Zusammenlegen	23
Verwendung	25
Reinigung und wartung	28
ČESKY	30
Bezpečnostní informace	30
Přehled	33
Technické specifikace	33
Před prvním použitím	34
Složení	34
Použití	35
Čištění a údržba	38
SLOVENSKY	41
Bezpečnostné informácie	41
Prehľad	45
Technické špecifikácie	45
Pred prvým použitím	46
Zloženie	46
Použitie	48
Čistenie a údržba	51
MAGYAR	53
Biztonsági információk	53
A készülék részei	57
Műszaki adatok	57
Az első használatba vétel előtt	58
Összeállítás	58
Használat	60
Tisztítás és karbantartás	63

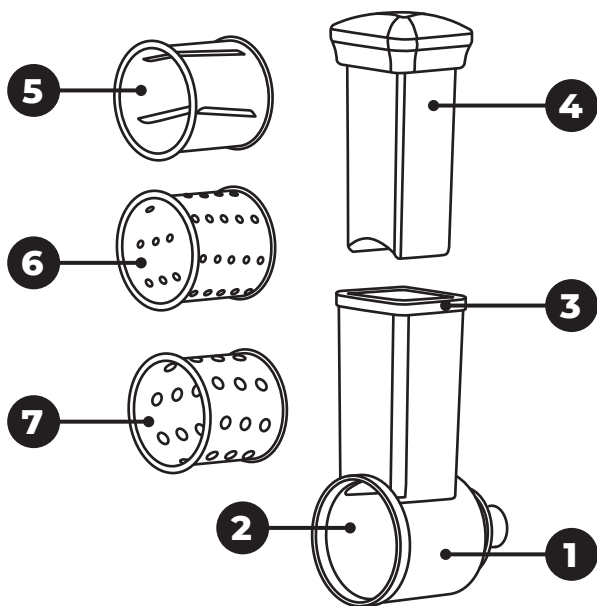
A



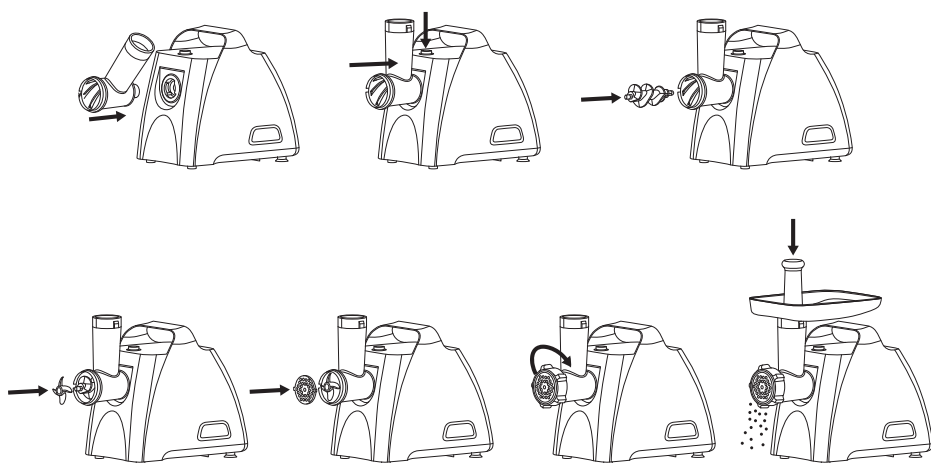
B



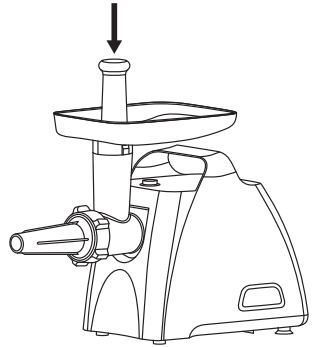
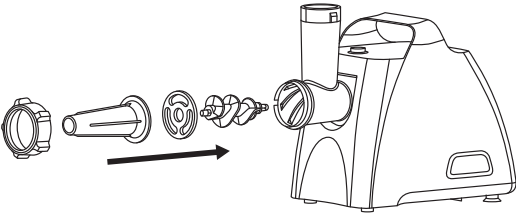
C



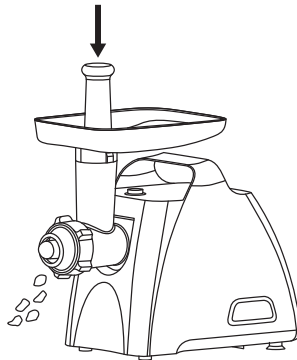
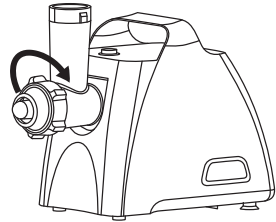
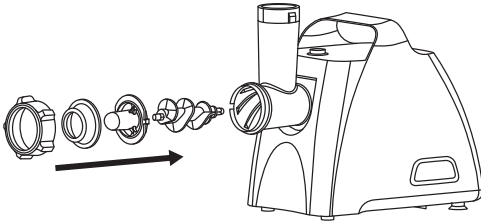
D



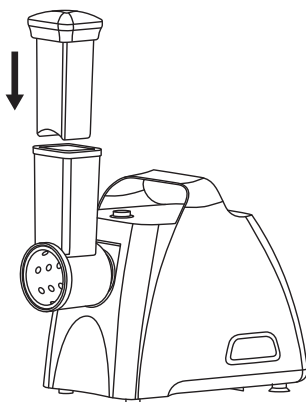
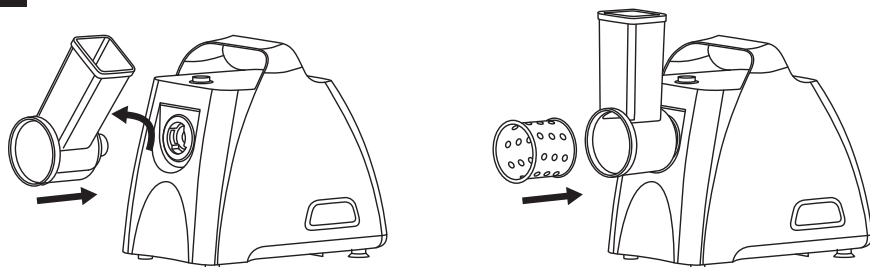
E



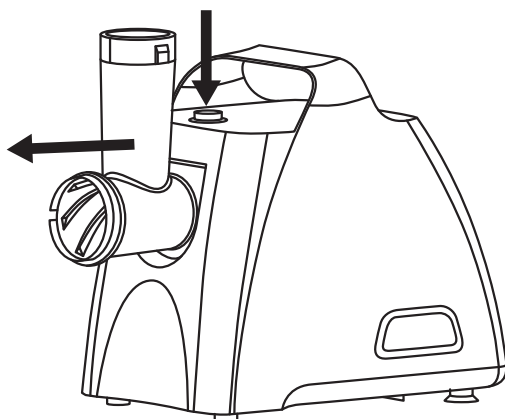
F



G



H



Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and are pleased to introduce on the following pages the device, its functions and uses.

We believe in a fair and responsible society and only work with suppliers who meet our strict criteria on employee protection, exploitation prevention and fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repair of the product that requires intervention in its internal parts, our authorized service centre is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving potential issues with the product, the unified contact points above can also be used for any complaints or post-warranty servicing.

The current version of this manual is available at www.siguro.net.

SAFETY INFORMATION



Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

1. This appliance is not intended for use by children. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
2. This appliance is intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards.
3. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be done by children.
4. It is forbidden to use the appliance with a damaged power cord. If the supply cord is damaged, contact an authorized service centre to have it replaced to avoid a hazardous situation.
5. Use only the accessories supplied with the appliance

or recommended by the manufacturer. Use of other accessories may result in damage to the appliance, property damage or serious injury.

6. **WARNING:** Improper use can lead to injury. Pay attention when handling the chopping blades, especially when removing the blades from the container, emptying the container and during cleaning.
7. Always unplug the appliance if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
8. Clean the food-contacting accessories according to the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section after each use. Keep the appliance and its accessories clean.
9. Before replacing accessories or accessible parts that move during use, switch off the appliance and disconnect it from the power supply.
10. This appliance is intended for domestic and indoor use. Do not use it for commercial or laboratory purposes. Do not use it outdoors.
11. This appliance is designed for grinding meat (with grinder attachment), filling natural or artificial casings (sausage attachment), preparing meatballs or grating foods such as cheese, fruit and vegetables, etc. (grater attachment) in typical domestic quantities. Do not use it for purposes other than those for which it is intended.
12. Before connecting the appliance to the electrical outlet make sure that the voltage indicated on the type plate on the bottom of the appliance and the base corresponds to the outlet's voltage. Only connect the appliance to a properly grounded electrical outlet.
13. Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop. Route the power cord so that it does not touch a hot surface. Do not place heavy objects on the power cord.
14. Do not place the appliance or the power cord on or near a gas or electric hot plate or hot oven.
15. **WARNING:** The appliance is not intended to be controlled by a programmer, external time switch or remote control.
16. Do not use the appliance in the immediate vicinity of a bath, shower or swimming pool. Do not use the appliance outdoors.
17. Always unplug the appliance when not in use, before moving or cleaning it. Always unplug the power cord from the power outlet by pulling on the plug of the power cord. Do not unplug the appliance by pulling on the power cord. This may damage the power cord or power outlet.

18. Do not touch the appliance or the power cord with wet hands.
19. Under no circumstances should the appliance be switched on empty. There is a risk of serious damage.
20. Always place the appliance on a firm, level and dry surface out of the reach of children and at a sufficient distance from power outlet. Do not place the appliance on window sills or on unstable surfaces.
21. Before using the appliance, make sure it has been assembled correctly. The appliance is equipped with a lock that prevents it from starting if it is not assembled correctly.
22. Before switching on the appliance, make sure that no part of the appliance is damaged. Do not use the appliance if it is damaged, if it is not working properly and as expected, or if any part of the appliance is damaged.
23. Do not use more than one type of attachment at the same time.
24. Do not run the appliance empty. There's a risk of damage!
25. The grinder is not intended for grinding bones, nuts in the shell, hard raw materials, etc.
26. Take particular care when handling the grinding blade of the meat grinder and the graters. Severe injury may occur.
27. Always use the supplied pressure plates to push the ingredients through the filling opening of the meat grinder or grating attachment. Do not use your fingers, hands or other objects.
28. Keep hands, hair, loose clothing, jewellery and other objects away from moving parts of the appliance.
29. Press the on/off button to switch the appliance off. Do not switch off the appliance by removing the plug from the mains socket or by disassembling it. There is a risk of serious damage to the appliance.
30. If you need to interrupt the appliance, switch it off and disconnect it from the power supply.
31. Some parts of the appliance may change colour with use. This is a normal phenomenon that does not affect functionality or health safety.
32. We recommend operating the appliance for no more than 5 minutes at a time. Then let it cool down for at least 10 minutes.
33. No part of the appliance is intended for use in an oven (electric or gas) or microwave.
34. No part of the product is dishwasher safe.
35. To avoid the risk of electric shock, do not repair or modify the appliance yourself. It does not contain any parts that the user can fix themselves.
36. It is forbidden to immerse the appliance or its power supply in water or any other liquid.



Electrical safety class: II

Protection against electric shock is provided by double or reinforced insulation.

OVERVIEW

Figure A

- 1 Reverse switch
- 2 On/Off button
- 3 Rear legs with suction cups
- 4 Grinder body
- 5 Button to attach/release attachment
- 6 Input shaft
- 7 Grinder attachment
- 8 Grinding chamber
- 9 Intake hopper
- 10 Worm shaft
- 11 Chopper blade
- 12 Grinding discs (coarse, fine, extra fine)
- 13 Screw cap
- 14 Food tray
- 15 Push tube



Figure B

- 1 Sausage filling attachment
- 2 Cover
- 3 Meatball (kebbe) attachment
- 4 Separator

Figure C

- 1 Grater attachment
- 2 Grater chamber
- 3 Intake hopper
- 4 Push tube
- 5 Grater for slicing
- 6 Fine grater
- 7 Coarse grater

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Input power	220–240 V~ 50–60 Hz
Power input	500 W

Dimensions	28.8 × 15.3 × 33.4 cm
Weight	2.7 kg
Noise level	≤90 dB
Power consumption in off mode	0.2 W
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition	0 min

BEFORE FIRST USE

Remove the appliance and its accessories from the packaging. Before disposing of the packaging, be sure to remove all components. Check the appliance and accessories for damage.

Wipe the outside of the appliance with a soft sponge slightly moistened with warm water.

Wash the meat grinder parts, the sausage attachment, the separator, the meatball attachment and the grater parts in warm water with a little kitchen detergent. Rinse with clean water and wipe dry.



Warning:

Be very careful not to cut yourself when handling the meat grinder blade and graters.

USED MATERIALS



Warning:

Always ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before assembling or disassembling.



Note:

The food processor is equipped with a safety lock that will prevent it from starting when not assembled correctly.

Assembling the meat grinder (Fig. D)

1. Place the body of the meat grinder on a dry, flat and firm surface. The rear legs with suction cups easily adhere to the surface, minimizing grinder movement during use.
2. Place the grinder attachment against the shaft at the front of the appliance and tilt it slightly to the right.
3. Press the button to insert/release the attachment, insert the grinder attachment into the hole, then turn the grinder to the left (vertical position) to secure it.
4. Insert the worm shaft, the grinding blade and the grinding disc one by one into the grinding chamber, and finally secure with the screw cap.

- Place the food tray on the filling tube and insert the push tube into the filling tube. The meat grinder is now ready for use.

**Note:**

Select the grinding disc according to the preferred structure of the ground meat and its subsequent use.

Assembling the grinder with sausage attachment (Fig. E)

- Place the body of the meat grinder on a dry, flat and firm surface. The rear legs with suction cups easily adhere to the surface, minimizing grinder movement during use.
- Place the grinder attachment against the shaft at the front of the appliance and tilt it slightly to the right.
- Press the button to insert/release the attachment, insert the grinder attachment into the hole, then turn the grinder to the left (vertical position) to secure it.
- Insert the worm shaft, separator and sausage attachment into the grinding chamber one by one, and finally secure with the screw cap.
- Place the food tray on the filling tube and insert the push tube into the filling tube. Now the meat grinder is ready to fill natural or artificial casings.

Assembling the grinder with meatball attachment (Fig. F)

- Place the body of the meat grinder on a dry, flat and firm surface. The rear legs with suction cups easily adhere to the surface, minimizing grinder movement during use.
- Place the grinder attachment against the shaft at the front of the appliance and tilt it slightly to the right.
- Press the button to insert/release the attachment, insert the grinder attachment into the hole, then turn the grinder to the left (vertical position) to secure it.
- Insert the worm shaft, the meatball attachment and the cap into the grinding chamber one by one, and finally secure with the screw cap.
- Place the food tray on the filling tube and insert the push tube into the filling tube. Now the meat grinder is ready to prepare meatballs (kebbe).

Assembling the grater (Fig. G)

- Place the body of the meat grinder on a dry, flat and firm surface. The rear legs with suction cups easily adhere to the surface, minimizing grinder movement during use.
 - Place the grater attachment against the shaft at the front of the appliance and tilt it slightly to the right.
 - Press the button to insert/release the attachment, insert the grater attachment into the hole, then turn the grater to the left (vertical position) to secure it.
 - Insert one of the graters into the chamber. Push it gently to make it click in the chamber.
 - Insert the pressure plate into the intake hopper.
- Now the grinder is ready for grating and slicing.

USE

Using the Grinder

1. Prepare the ingredients you want to process. We recommend cutting the ingredients into equal sized pieces. Remove bones, tendons, skin, etc. from the meat.
2. Connect the power cord plug into the electrical outlet.
3. Place the ingredients on a food tray.
4. Place a bowl large enough for the ground ingredients to fall into at the outlet of the grinder.
5. Press the  button and the grinder will start.
6. Slowly insert the ingredients into the filling tube and use pressure to push them downwards. Apply slight pressure as needed.
7. If food gets stuck, switch off the grinder with the  button and reverse it with the  button. The shaft will rotate the other way to unblock the food. Reverse operation will stop once the button is released.
8. If this fails to clear the blockage, press  to switch off the grinder. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
9. Disassemble the grinder and remove the blocked food. Reassemble it and plug the power plug into a power outlet to continue processing.
10. Once all the ingredients have been processed, press  to switch off the grinder. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
11. Clean the grinder according to the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section.



Warning:

Never use your hands or fingers to press the ingredients. Always use the supplied press tube.

Sausage Filling

1. Prepare the meat mix and place it on a tray.
2. Soak the natural or artificial casing in cold water for about 10 minutes.
3. When the casing is soft enough, slide it full length onto the extension and close the end with a knot or skewer.
4. Press the  button and the grinder will start.
5. Slowly insert the ingredients into the filling tube and use the press tube to push them downwards. With your other hand, hold the casing.
6. Once the meat mix has been processed, press  to switch off the grinder. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
7. Remove the end of the casing from the extension and close it with a skewer or knot. Shape the sausages by twisting the ends in opposite directions (one to the right, one to the left) to keep the sausages from unravelling. Repeat this process along the entire length of the casing.
8. Clean the grinder according to the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section.

**Note:**

If the casing has dried out and is difficult to fill, moisten it with a little water.

Preparing Meatballs (kebbe)

1. Prepare the meatball mix and place it on a tray.
2. Press the  button and the grinder will start.
3. Slowly insert the ingredients into the filling tube and use the press tube to push them downwards.
4. Hold the meatball with one hand and use a knife to cut it off at the desired length with the other hand, or press  to switch off the grinder, then cut the ball off.
5. Repeat the process with the remaining meat mix.
6. Once the meat mix has been processed, press  to switch off the grinder. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
7. Clean the grinder according to the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section.

**Note:**

Fill the meatballs with your favourite mix and close the open ends with your fingers. Fry in oil until golden brown or bake in the oven.

Using the Grater

1. Prepare the ingredients you want to process. It is recommended to cut the ingredients so that they fit into the filling tube of the grater.
2. Connect the power cord plug into the electrical outlet.
3. Place a bowl large enough for the processed ingredients to fall into at the outlet of the grater.
4. Press  to start the grater.
5. Slowly insert the ingredients into the filling tube and use pressure to push them downwards. Apply slight pressure as needed.
6. If food gets stuck, press  to switch off the grater, then press  to reverse it. The shaft will rotate the other way to release the blockage. Reverse operation will stop once the button is released.
7. If this fails to release the blockage, press  to switch the grater off. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
8. Disassemble the grater and remove the blocked food. Reassemble it and plug the power plug into a power outlet to continue processing.
9. Once all the ingredients have been processed, press  to switch off the grater. Wait for the rotating parts to come to a complete stop. Unplug the appliance.
10. Clean the grater according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

**Warning:**

Never use your hands or fingers to press the ingredients. Always use the supplied press tube.

Preparation Times

Meat grinder

Raw materials	Amount	Processing time	Note
Raw meat (diced)	1 kg	5 minutes	The maximum continuous run time of the grinder is 10 minutes.

Grater

Raw materials	Grater	Amount	Speed	Processing time	Note
Fruit and vegetables	Slicing grater	0.5 kg	4 to 6	max. 5 minutes	Cut the ingredients to fit the filling tube.
	Fine grater	0.5 kg	4 to 6	max. 5 minutes	
	Coarse grater	0.5 kg	4 to 6	max. 5 minutes	
Bread-crumbs	Fine grater	0.5 kg	4 to 6	max. 5 minutes	



Note:

The above values are approximate and may vary according to conditions.

Tips

Meat grinder

- Use chilled to lightly frozen meat (about 30 minutes in the freezer). Cold meat is easier to grind, retains its texture and is less likely to clog the worm shaft.
- Remove tendons, membranes and other tough bits.
- Remove bones and bone fragments.
- Choose the right grinding discs: coarse for sausages and meatloaf; fine for meatballs; extra fine for pâté, kebbe or fine meat mixtures.
- Always grind only the meat, or only add spices.
- Soak natural or artificial casings in cold water for about 10 minutes. If it dries out during processing, moisten it with a little water.

Grater

- Pick a grater according to the intended use:
 - Fine grater – e.g. for hard cheese, chocolate, ginger
 - Coarse grater – carrots, potatoes for potato pancakes
 - Slicer – cucumber, zucchini, radish
- Wash and clean the food, peel as needed and cut down to a size that will fit the filling hole.
- Press down on the press tube with a moderate but steady force. Do not apply excessive force. This could clog and stop the grater.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always switch off the appliance, disconnect the mains plug from the mains socket and allow it to cool down completely before cleaning or any maintenance.



Warning:

Do not immerse the grinder body or power cord in water or other liquids.



Warning:

Do not use plastic or metal scrapers, harsh cleaners, chemicals, petrol, solvents or other similar substances to clean any parts of the appliance. The surface finish could be seriously damaged.

Disassembly

Disassembling the meat grinder

1. Remove the press tube, then remove the food tray from the intake hopper.
2. Loosen the screw cap and remove the grinding disc, grinding blade and worm shaft one by one.
3. With one hand, press the button to insert/release the attachment. With the other hand, turn the grinder attachment to the right and remove it from the grinder body (Fig. H).



Warning:

Be very careful not to cut yourself when handling the grinder blade.

Disassembling the grinder with sausage attachment

1. Remove the press tube, then remove the food tray from the intake hopper.
2. Loosen the screw cap and remove the sausage attachment, separator and worm shaft one by one.
3. With one hand, press the button to insert/release the attachment and with the other hand, turn the attachment to the right and remove it from the grinder body (Fig. H).

Disassembling the grinder with meatball attachment

1. Remove the press tube, then remove the food tray from the intake hopper.
2. Loosen the screw cap and remove the cap, meatball attachment and worm shaft one by one.
3. With one hand, press the button to insert/release the attachment and with the other hand, turn the attachment to the right and remove it from the grinder body (Fig. H).

Disassembling the Grater

1. Remove the pressure plate from the filling hole.
2. Remove the grater from its chamber.
3. With one hand, press the button to insert/release the attachment and with the other hand, turn the grater to the right and remove it from the grinder body (Fig. H).

**Warning:**

Be very careful not to cut yourself when handling the graters.

Cleaning the Grinder Body

Wipe the outer surface with a soft sponge dipped in warm water.

Cleaning the Accessories

Wash the detachable parts of the meat grinder, sausage attachment, separator, meat-ball attachment, cap and grater parts in warm water with a little kitchen detergent.

Rinse with clean water and wipe dry.

No part of the product is dishwasher safe.

Storage

Before storing, make sure that the appliance and its accessories are cool and clean.

Store the appliance and its accessories in a dry and well-ventilated place out of the reach of children or pets.

Do not place any objects on the appliance.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät der Marke SIGURO entschieden haben. Wir sind dankbar für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihnen das Gerät auf den folgenden Seiten vorzustellen und Sie mit all seinen Funktionen und Verwendungszwecken vertraut zu machen.

Wir glauben an ein faires und verantwortungsvolles Unternehmen und arbeiten daher nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen der Mitarbeiter, zur Verhinderung von Missbrauch und fairen Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei der umfassenden Wartung oder Reparatur des Produkts benötigen, die einen Eingriff in die Innenteile erfordert, stehen Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Bei der Lösung von Problemen mit dem Produkt haben wir diese Kontaktstellen vereinheitlicht. Die oben genannten Kontakte können auch bei Beschwerden oder Nachgarantieservice genutzt werden.

Die aktuelle Version des Benutzerhandbuchs finden Sie unter www.siguro.net.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie vor der Verwendung sorgfältig dieses Benutzerhandbuch durch und bewahren Sie es für den künftigen Gebrauch auf.

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
2. Dieses Gerät kann von Personen mit verminderten physischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt sind oder über die sichere Anwendung des Geräts belehrt wurden und mögliche Gefahren verstehen.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

4. Es ist verboten, das Gerät mit einem beschädigten Netzkabel zu verwenden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst und lassen Sie es austauschen, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
5. Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene Zubehör. Die Verwendung von anderem Zubehör kann zu Schäden am Gerät, Sachschäden oder schweren Verletzungen führen.
6. **WARNUNG:** Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Seien Sie beim Umgang mit den Hackmessern vorsichtig, insbesondere beim Herausnehmen der Messer aus dem Behälter, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung.
7. Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
8. Reinigen Sie das Zubehör, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, nach jedem Gebrauch gemäß den Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Wartung“. Halten Sie das Gerät und sein Zubehör sauber.
9. Bevor Sie Zubehör oder zugängliche Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen, austauschen möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
10. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und innerhalb von Gebäuden vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke oder Laborzwecke. Verwenden Sie es nicht im Freien.
11. Dieses Gerät ist für das Zerkleinern von Fleisch (mit dem Fleischwolfaufsatz), das Füllen von Natur- oder Kunstdärmen (Wurstaufsatz), die Zubereitung von Hackbällchen oder das Reiben von Lebensmitteln wie Käse, Obst und Gemüse usw. (Reibeaufsatz) in haushaltsüblichen Mengen konzipiert. Verwenden Sie es nicht für andere

Zwecke als die, für die es bestimmt ist.

12. Bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts und am Sockel angegebene Spannung mit der Netzspannung der Steckdose übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Netzsteckdose an.
13. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Platzieren Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommt. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.
14. Stellen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder eines heißen Ofens.
15. **WARNUNG:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem Programmiergerät, einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung vorgesehen.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
17. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie es umstellen oder reinigen. Ziehen Sie immer das Netzkabel aus der Steckdose, indem Sie an der Gabel des Netzkabels ziehen. Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Netzsteckdose. Dadurch könnten das Netzkabel oder die Steckdose beschädigt werden.
18. Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht mit nassen oder feuchten Händen.
19. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn es leer ist. Es besteht die Gefahr von schweren Schäden.
20. Stellen Sie das Gerät immer auf eine feste, ebene und trockene Unterlage, außerhalb der Reichweite von Kindern und weit entfernt von der Steckdose. Stellen Sie das Gerät nicht auf Fensterbänke oder instabile Oberflächen.
21. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass es richtig zusammengebaut ist. Das Gerät ist mit einer Sicherung ausgestattet, die ein Einschalten verhindert, wenn es nicht korrekt zusammengebaut ist.
22. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass kein Teil des Geräts beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß und wie erwartet funktioniert oder wenn ein Teil des Geräts beschädigt ist.
23. Verwenden Sie nicht mehr als einen Aufsatz gleichzeitig.
24. Lassen Sie das Gerät nicht leerlaufen. Es besteht die Gefahr von Schäden!
25. Das Mahlwerk ist nicht für das Zerkleinern von Knochen, Nüssen mit Schale, harten Rohstoffen usw. geeignet.
26. Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit der Klinge des Fleischwolfs und den Reiben. Es besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.
27. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten durch die Einfüllöffnung des Fleischwolfs oder des Raspelaufsatzes zu drücken.

Verwenden Sie nicht Ihre Finger, Hände oder andere Gegenstände.

28. Halten Sie Hände, Haare, lose Kleidung, Schmuck und andere Gegenstände von den beweglichen Teilen des Geräts fern.
29. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten. Schalten Sie das Gerät nicht aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder das Gerät auseinandernehmen. Das Gerät könnte ernsthaft beschädigt werden.
30. Wenn Sie das Gerät unterbrechen möchten, schalten Sie es aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
31. Einige Teile des Geräts können sich bei Gebrauch verfärben. Dies ist eine normale Erscheinung, die weder die Funktionalität noch die gesundheitliche Sicherheit beeinträchtigt.
32. Die empfohlene ununterbrochene Betriebsdauer des Geräts beträgt 5 Minuten. Lassen Sie es dann mindestens 10 Minuten abkühlen.
33. Kein Teil des Geräts ist für die Verwendung in einem Backofen (elektrisch oder gasbetrieben) oder einer Mikrowelle vorgesehen.
34. Kein Teil des Geräts ist spülmaschinenfest.
35. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nicht selbst reparieren oder modifizieren. Es enthält keine Teile, die der Benutzer selbst reparieren kann.
36. Es ist verboten, das Gerät oder sein Netzkabel in Wasser oder eine andere Flüssigkeit zu tauchen.



Schutzklasse vor Stromschlag: II

Der Schutz gegen Stromschlag wird durch eine doppelte oder verstärkte Isolierung gewährleistet.

ÜBERSICHT

Abbildung A



- 1 Taste für Rückwärtsgang
- 2 Ein/Aus-Taste
- 3 Hintere Füße mit Saugnäpfen
- 4 Gehäuse des Fleischwolfs
- 5 Taste zum Einsetzen/Lösen des Aufsatzes
- 6 Eingangswelle
- 7 Fleischwolf-Aufsatz
- 8 Mahlkammer
- 9 Einfüllöffnung
- 10 Schneckenwelle
- 11 Förderschnecke
- 12 Schleifscheiben (grob, fein, extra fein)
- 13 Schraubverschluss
- 14 Fleischwolf-Vorsatz
- 15 Stopfer

Abbildung B

- 1 Wurstfülltrichter
- 2 Kappe
- 3 Hackbällchen-Aufsatz (Kibbeh)
- 4 Abscheider

Abbildung C

- 1 Reibevorsatz
- 2 Reibekammer
- 3 Einfüllöffnung
- 4 Stopfer
- 5 Scheibenreibe
- 6 Feine Reibe
- 7 Grobe Reibe

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Stromversorgung	220–240 V~ 50–60 Hz
Stromverbrauch	500 W

Abmessungen	28,8 × 15,3 × 33,4 cm
Gewicht	2,7 kg
Geräuschpegel	≤90 dB
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den jeweils anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten	0 Min.

VOR DER ERSTVERWENDUNG

Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten entfernt wurden, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Vergewissern Sie sich, dass weder Gerät noch Zubehör beschädigt sind. Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen, mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab.

Waschen Sie die Teile des Fleischwolfs, den Wurstfülltrichter, den Separator, den Hackbällchen-Aufsatz und Teile der Reibe in warmem Wasser mit etwas Küchenreiniger. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.



Warnung:

Seien Sie beim Umgang mit der Förderschnecke und den Reiben vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Klingen verletzen.

ZUSAMMENLEGEN



Warnung:

Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie es zusammensetzen oder auseinandernehmen.



Bemerkung:

Das Gerät ist mit einer Sicherheitssperre ausgestattet, die ein Einschalten verhindert, wenn es nicht korrekt zusammengesetzt ist.

Zusammensetzen des Fleischwolfs (Abb. D)

1. Stellen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs auf eine trockene, flache und feste Oberfläche. Dank der hinteren Füße mit Saugnäpfen haftet der Fleischwolf gut auf der Oberfläche, wodurch seine Bewegung während des Gebrauchs minimiert wird.
2. Setzen Sie den Fleischwolf-Aufsatz auf die Welle an der Vorderseite des Geräts und neigen Sie ihn leicht nach links.
3. Drücken Sie die Taste zum Einsetzen/Lösen des Aufsatzes, setzen Sie den Fleischwolf-Aufsatz in das Loch ein und drehen Sie ihn nach links (vertikale Position), um ihn zu sichern.

4. Setzen Sie die Schneckenwelle, die Förderschnecke und die Mahlscheibe nacheinander in die Mahlkammer ein und sichern Sie sie abschließend mit dem Schraubverschluss.
5. Setzen Sie die Lebensmittelschale auf die Einfüllöffnung und schieben Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

Jetzt ist der Fleischwolf bereit zum Zerkleinern von Fleisch.



Bemerkung:

Wählen Sie die Mahlscheibe entsprechend der bevorzugten Struktur des Hackfleischs und seiner späteren Verwendung.

Zusammensetzen des Fleischwolfs mit Wurstfülltrichter (Abb. E)

1. Stellen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs auf eine trockene, flache und feste Oberfläche. Dank der hinteren Füße mit Saugnäpfen haftet der Fleischwolf gut auf der Oberfläche, wodurch seine Bewegung während des Gebrauchs minimiert wird.
2. Setzen Sie den Fleischwolf-Aufsatz auf die Welle an der Vorderseite des Geräts und neigen Sie ihn leicht nach links.
3. Drücken Sie die Taste zum Einsetzen/Lösen des Aufsatzes, setzen Sie den Fleischwolf-Aufsatz in das Loch ein und drehen Sie ihn nach links (vertikale Position), um ihn zu sichern.
4. Setzen Sie die Schneckenwelle, den Separator und den Wurstfülltrichter nacheinander in die Mahlkammer ein und sichern Sie sie schließlich mit dem Schraubverschluss.
5. Setzen Sie die Lebensmittelschale auf die Einfüllöffnung und schieben Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

Jetzt ist der Fleischwolf bereit, um Natur- oder Kunstdärme zu füllen.

Zusammensetzen des Fleischwolfs mit Hackbällchen-Aufsatz (Abb. F)

1. Stellen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs auf eine trockene, flache und feste Oberfläche. Dank der hinteren Füße mit Saugnäpfen haftet der Fleischwolf gut auf der Oberfläche, wodurch seine Bewegung während des Gebrauchs minimiert wird.
2. Setzen Sie den Fleischwolf-Aufsatz auf die Welle an der Vorderseite des Geräts und neigen Sie ihn leicht nach links.
3. Drücken Sie die Taste zum Einsetzen/Lösen des Aufsatzes, setzen Sie den Fleischwolf-Aufsatz in das Loch ein und drehen Sie ihn nach links (vertikale Position), um ihn zu sichern.
4. Führen Sie die Schneckenwelle, den Hackbällchen-Aufsatz und die Kappe nacheinander in die Mahlkammer ein und sichern Sie sie schließlich mit der Schraubkappe.
5. Setzen Sie die Lebensmittelschale auf die Einfüllöffnung und schieben Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

Jetzt ist der Fleischwolf bereit für die Zubereitung von Hackbällchen (Kibbeh).

Zusammensetzung der Reibe (Abb. G)

1. Stellen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs auf eine trockene, flache und feste Oberfläche. Dank der hinteren Füße mit Saugnäpfen haftet der Fleischwolf gut auf der Oberfläche, wodurch seine Bewegung während des Gebrauchs minimiert wird.
2. Setzen Sie den Reibevorsatz auf die Welle an der Vorderseite des Geräts und

neigen Sie ihn leicht nach links.

3. Drücken Sie die Taste zum Einsetzen/Lösen des Aufsatzes, setzen Sie den Reibevorsatz in das Loch ein und drehen Sie ihn nach links (in die senkrechte Position), um ihn zu sichern.
 4. Setzen Sie eine der Reiben in die Kammer ein. Drücken Sie sie leicht, damit sie in der Kammer einrastet.
 5. Legen Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.
- Jetzt ist der Fleischwolf bereit zum Reiben oder Schneiden.

VERWENDUNG

Verwendung des Fleischwolfs

1. Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie verarbeiten wollen. Wir empfehlen, die Zutaten in gleichgroße Stücke zu schneiden. Entfernen Sie Knochen, Sehnen, Haut usw. vom Fleisch.
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
3. Legen Sie die Zutaten auf den Fleischwolf-Vorsatz.
4. Stellen Sie eine ausreichend große Schüssel unter den Fleischwolf-Ausgang, in die die gemahlenen Zutaten fallen.
5. Drücken Sie die Taste , um die Kaffeemühle zu starten.
6. Führen Sie die Zutaten langsam in das Füllrohr ein und drücken Sie sie mit dem Stopfer nach unten. Üben Sie bei Bedarf leichten Druck aus.
7. Wenn das Mahlgut stecken bleibt, schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste  aus und starten Sie den Rückwärtsgang mit der Taste . Die Welle dreht sich auf die andere Seite, um das Mahlgut freizugeben. Sobald Sie die Taste lösen, stoppt der Rückwärtsgang.
8. Wenn das Mahlgut nicht freigegeben wird, schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste  aus. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
9. Zerlegen Sie das Mahlwerk und entfernen Sie das blockierte Mahlgut. Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, um die Verarbeitung fortzusetzen.
10. Wenn Sie alle Zutaten verarbeitet haben, schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste  aus. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
11. Reinigen Sie das Mahlwerk gemäß den Hinweisen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



Warnung:

Verwenden Sie niemals Ihre Hände oder Finger, um das Mahlgut runterzudrücken. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer.

Füllen von Wurstware

1. Bereiten Sie die Fleischmischung vor und legen Sie sie auf ein Tablett.
2. Weichen Sie den Natur- oder Kunstdarm etwa 10 Minuten lang in kaltem Wasser ein.
3. Wenn der Darm weich genug ist, schieben Sie ihn in voller Länge auf den Aufsatz und schließen das Ende mit einem Knoten oder Spieß.

4. Drücken Sie die Taste , um den Fleischwolf zu starten.
5. Führen Sie die Fleischmischung langsam in das Füllrohr ein und drücken Sie sie mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie mit der anderen Hand den zu füllenden Darm fest.
6. Sobald die Fleischmischung verarbeitet ist, schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste  aus. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
7. Entfernen Sie das Ende des Darms vom Aufsatz und verschließen Sie es mit einem Spieß oder einem Knoten. Formen Sie die Würste, indem Sie die Enden in entgegengesetzte Richtungen drehen (einmal nach rechts, einmal nach links), damit sich die Würste nicht abwickeln. Wiederholen Sie diesen Vorgang über die gesamte Länge des Darms.
8. Reinigen Sie das Mahlwerk gemäß den Hinweisen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



Bemerkung:

Wenn der Darm austrocknet und schwer zu füllen ist, befeuchten Sie ihn mit etwas Wasser.

Zubereitung von Fleischbällchen (Kibbeh)

1. Bereiten Sie die Mischung für die Fleischbällchen vor und legen Sie sie auf ein Tablett.
2. Drücken Sie die Taste , um die Kaffeemühle zu starten.
3. Führen Sie die Fleischmischung langsam in das Füllrohr ein und drücken Sie sie mit dem Stopfer nach unten.
4. Halten Sie die Hackbällchen mit einer Hand fest und schneiden Sie sie mit der anderen Hand mit dem Messer in der gewünschten Länge ab, oder schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste  aus und schneiden Sie sie dann ab.
5. Wiederholen Sie den gesamten Vorgang mit der restlichen Mischung.
6. Sobald die Fleischmischung verarbeitet ist, schalten Sie den Fleischwolf mit der Taste  aus. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
7. Reinigen Sie das Mahlwerk gemäß den Hinweisen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



Bemerkung:

Füllen Sie die Fleischbällchen mit Ihrer Lieblingsmischung und verschließen Sie die offenen Enden mit Ihren Fingern. Frittieren Sie sie in Öl, bis sie goldbraun sind, oder bereiten Sie sie im Ofen zu.

Verwendung der Reibe

1. Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie verarbeiten wollen. Wir empfehlen die Zutaten so zu schneiden, dass sie in das Füllrohr der Reibe passen.
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
3. Stellen Sie eine Schüssel, die groß genug ist, dass die verarbeiteten Zutaten hineinfallen können, unter die Reibe.
4. Drücken Sie die Taste , um die Reibe zu starten.
5. Führen Sie die Zutaten langsam in das Füllrohr ein und drücken Sie sie mit dem Stopfer nach unten. Üben Sie bei Bedarf leichten Druck aus.
6. Wenn die Lebensmittel stecken bleiben, schalten Sie die Reibe mit der Taste .

aus und starten Sie den Rücklauf mit der Taste . Die Welle dreht sich auf die andere Seite, um das Mahlgut freizugeben. Sobald Sie die Taste lösen, stoppt der Rückwärtsgang.

7. Wenn das Mahlgut nicht freigegeben werden, schalten Sie die Reibe mit der Taste  aus. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
8. Nehmen Sie die Reibe auseinander und entfernen Sie die blockierten Lebensmittel. Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, um die Verarbeitung fortzusetzen.
9. Wenn Sie alle Zutaten verarbeitet haben, schalten Sie die Reibe mit der Taste  aus. Warten Sie, bis die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
10. Reinigen Sie die Reibe gemäß den Hinweisen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



Warnung:

Verwenden Sie niemals Ihre Hände oder Finger, um das Mahlgut runterzudrücken. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer.

Einzelne Zubereitungszeiten

Fleischwolf

Ingredienzen	Menge	Zubereitungs- dauer	Bemerkung
Rohes Fleisch (gewürfelt)	1 kg	5 Minuten	Die maximale Betriebszeit des Fleischwolfs beträgt 10 Minuten.

Einsatz

Ingredien- zen	Einsatz	Menge	Drehzahl	Zuberei- tungsdau- er	Bemerkung
Obst und Gemüse	Scheiben- reibe	0,5 kg	4 bis 6	max. 5 Minuten	Schneiden Sie die Zutaten so zu, dass sie in das Füllrohr passen.
	Feine Reibe	0,5 kg	4 bis 6	max. 5 Minuten	
	Grobe Reibe	0,5 kg	4 bis 6	max. 5 Minuten	
Panier- mehl	Feine Reibe	0,5 kg	4 bis 6	max. 5 Minuten	



Bemerkung:

Die oben genannten Werte sind Näherungswerte und können je nach Bedingungen variieren.

Tipps und Ratschläge

Fleischwolf

- Verwenden Sie gekühltes bis leicht gefrorenes Fleisch (etwa 30 Minuten im Gefrierschrank). Kaltes Fleisch lässt sich leichter zerkleinern, behält seine Konsistenz und verstopft die Schneckenwelle nicht.
- Entfernen Sie Sehnen, Membranen und andere steife Teile.
- Entfernen Sie die Knochen und eventuelle Knochensplinter.
- Wählen Sie die richtigen Mahlscheiben: grob für Würste, Hackbraten; fein für Frikadellen; extra fein für Pasteten, Kibbeh oder feine Fleischmischungen.
- Zerkleinern Sie immer nur das Fleisch, evtl. können Sie Gewürze hinzufügen.
- Weichen Sie den Natur- oder Kunstdarm etwa 10 Minuten lang in kaltem Wasser ein. Sollte er während der Verarbeitung austrocknen, befeuchten Sie ihn mit etwas Wasser.

Reibeversatz

- Wählen Sie eine der Reiben entsprechend ihren Verwendungszweck:
 - Feine Reibe – z.B. für Hartkäse, Schokolade, Ingwer
 - Grobe Reibe – Karotten, Kartoffeln für Kartoffelpuffer
 - Reibe zum Schneiden – Gurke, Zucchini, Rettich
- Waschen und säubern Sie die Lebensmittel, schälen Sie sie nach Bedarf und schneiden Sie sie in eine Größe, die in die Einfüllöffnung passt.
- Üben Sie auf den Stopfer einen mäßigen, aber gleichmäßigen Druck aus. Üben Sie keinen zu großen Druck auf den Stopfer aus. Dies könnte die Lebensmittel blockieren und den Betrieb der Reibe stoppen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten.



Warnung:

Tauchen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.



Warnung:

Verwenden Sie zum Reinigen von Teilen des Geräts keine Drahtschwämme aus Kunststoff oder Metall, scharfe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Substanzen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.

Demontage

Auseinandernehmen des Fleischwolfs

1. Entfernen Sie den Stopfer aus der Einfüllöffnung und nehmen Sie die Lebensmittelschale ab.
2. Lösen Sie die Schraubkappe und entfernen Sie nach und nach die Schleifscheibe, die Förderschnecke und die Schneckenwelle.
3. Drücken Sie mit einer Hand die Taste zum Einsetzen/Lösen des Aufsatzes, drehen Sie mit der anderen Hand den Aufsatz nach rechts, um sie aus dem Gehäuse des Fleischwolfs zu nehmen (Abb. H).

**Warnung:**

Seien Sie beim Umgang mit der Förderschnecke des Fleischwolfs vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Klingen verletzen.

Auseinandernehmen des Fleischwolfs mit Wurstfülltrichter

1. Entfernen Sie den Stopfer aus der Einfüllöffnung und nehmen Sie die Lebensmittelschale ab.
2. Lösen Sie den Schraubverschluss und entfernen Sie nach und nach den Wurstfülltrichter, den Separator und die Schneckenwelle.
3. Drücken Sie mit einer Hand die Taste zum Einsetzen/Lösen des Aufsatzes, drehen Sie mit der anderen Hand den Aufsatz nach rechts, um sie aus dem Gehäuse des Fleischwolfs zu nehmen (Abb. H).

Auseinandernehmen des Fleischwolfs mit Hackbällchen-Aufsatz

1. Entfernen Sie den Stopfer aus der Einfüllöffnung und nehmen Sie die Lebensmittelschale ab.
2. Lösen Sie die Schraubkappe und entfernen Sie nach und nach die Kappe, den Hackbällchen-Aufsatz und die Schneckenwelle.
3. Drücken Sie mit einer Hand die Taste zum Einsetzen/Lösen des Aufsatzes, drehen Sie mit der anderen Hand den Aufsatz nach rechts und nehmen Sie ihn vom Gehäuse des Fleischwolfs ab (Abb. H).

Auseinandernehmen der Reibe

1. Entfernen Sie den Stopfer aus der Einfüllöffnung.
2. Nehmen Sie die Reibe aus der Kammer.
3. Drücken Sie mit einer Hand die Taste zum Einsetzen/Lösen des Aufsatzes und drehen Sie mit der anderen Hand die Reibe nach rechts, um sie aus dem Gehäuse des Fleischwolfs zu nehmen (Abb. H).

**Warnung:**

Seien Sie beim Umgang mit den Reiben sehr vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Klingen verletzen.

Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs

Wischen Sie die Außenfläche des Fleischwolfs mit einem weichen, mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab.

Reinigung des Zubehörs

Waschen Sie die Teile des Fleischwolfs, des Wurstfülltrichters, des Separators, des Hackbällchen-Aufsatzes, der Kappe und der Reibe in warmem Wasser mit etwas Küchenreiniger. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken. Kein Teil des Fleischwolfs ist spülmaschinenfest.

Lagerung

Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät und sein Zubehör abgekühlt und sauber sind.

Bewahren Sie das Gerät und sein Zubehör an einem trockenen und gut belüfteten Ort außer Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám potěšením vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost, a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria na ochranu zájmu zaměstnanců, prevenci jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na e-mailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolince prodejce. Pro vaše pohodlí při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i v případě veškerých reklamací nebo pozáručního servisu.

Nejaktuálnější verzi návodu k použití naleznete na stránkách www.siguro.net.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.

1. Tento spotřebič nesmí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
2. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
3. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti.
4. Je zakázáno používat spotřebič s poškozeným přívodním kabelem. Jestliže je přívodní kabel poškozen, obraťte se na autorizované servisní středisko, kde zajistí jeho výměnu, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.

5. Používejte pouze příslušenství, které je se spotřebičem dodáváno nebo které výrobce doporučuje. Použití jiného příslušenství může mít za následek poškození spotřebiče, škody na majetku či vážné zranění.
6. **VAROVÁNÍ:** Nesprávné používání může vést k poranění. Buďte pozorní při manipulaci se sekacími čepelemi, zvláště při vyjímání čepelí z nádoby, vyprazdňování nádoby a během čištění.
7. Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru, a před montáží, demontáží nebo čištěním.
8. Příslušenství, které přichází do kontaktu s potravinami, čistěte podle pokynů uvedených v části „Čištění a údržba“ po každém použití. Udržujte spotřebič i jeho příslušenství čisté.
9. Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.
10. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a uvnitř budovy. Nepoužívejte jej pro komerční ani laboratorní účely. Nepoužívejte jej venku.
11. Tento spotřebič je určen k mletí masa (nástavec mlýnku), plnění přírodních či umělých střívek (nástavec na klobásky/párky), přípravě masových koulí či strouhání potravin, jako jsou sýry, ovoce, zelenina apod., (nástavec struhadla) v množství, které se běžně zpracovává v domácnosti. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen.
12. Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na typovém štítku ve spodní části spotřebiče a podstavce shoduje s elektrickým napětím zásuvky. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné síťové zásuvce.
13. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Ved'te přívodní kabel tak, aby se nedotýkal horkého povrchu. Na přívodní kabel nepokládejte těžké předměty.
14. Nepokládejte spotřebič ani přívodní kabel na plynovou či elektrickou plotýnku, horkou troubu či do jejich blízkosti.
15. **VAROVÁNÍ:** Spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
16. Nepoužívejte spotřebič v bezprostředním okolí vany, sprchy nebo bazénu. Nepoužívejte spotřebič venku.
17. Spotřebič vždy odpojte od síťové zásuvky, pokud ho nebudete používat,

před přemístěním nebo čištěním. Vždy odpojujte přívodní kabel od síťové zásuvky tahem za vidlici síťového kabelu. Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo síťové zásuvky.

18. Nedotýkejte se spotřebiče ani napájecího přívodu mokrýma či vlhkýma rukama.
19. V žádném případě nezapínejte spotřebič naprázdno. Hrozí jeho vážné poškození.
20. Vždy umístěte spotřebič na pevný, rovný a suchý povrch mimo dosah dětí a v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky. Spotřebič neumísťujte na parapety oken nebo na nestabilní povrchy.
21. Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že je správně sestavený. Spotřebič je vybaven pojistkou, která zabrání jeho spuštění, pokud nebude správně sestavený.
22. Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že žádná jeho část není poškozena. Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený, nefunguje-li správně a podle očekávání, příp. pokud je jakákoli část spotřebiče poškozena.
23. Nepoužívejte více typů nástavců současně.
24. Mlýnek není určen k mletí kostí, ořechů ve skořápce, tvrdých surovin apod.
25. Buďte zvláště opatrní při manipulaci s mlecím nožem mlýnku na maso a se struhadly. Hrozí vážné poranění.
26. Používejte vždy dodávané přítlaky k protlačení surovin skrz plnicí otvor mlýnku na maso nebo nástavce na strouhání. Nepoužívejte prsty, ruce nebo jakékoliv předměty.
27. Udržujte ruce, vlasy, volné kusy oblečení, šperky a jakékoliv předměty mimo pohyblivé části spotřebiče.
28. Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí se spotřebič vypne. Spotřebič nevypínejte vytážením vidlice ze síťové zásuvky ani jeho rozebráním. Hrozí vážné poškození spotřebiče.
29. Pokud potřebujete chod spotřebiče přerušit, vypněte jej a odpojte od zdroje napájení.
30. Použitím mohou některé části spotřebiče změnit svou barvu. Jedná se o normální jev, který nemá vliv na funkčnost ani zdravotní nezávadnost.
31. Doporučená nepřetržitá doba provozu spotřebiče je 5 minut. Poté jej nechte alespoň 10 minut vychladnout.
32. Žádná část spotřebiče není určena k použití v troubě (elektrické či plynové) nebo mikrovlnné troubě.
33. Žádná část spotřebiče není určena k mytí v myčce.
34. Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani jej nijak neupravujte. Neobsahuje žádné části, které by mohl uživatel sám opravit.
35. Je zakázáno ponořovat spotřebič či jeho napájecí přívod do vody nebo jiné tekutiny.



Stupeň ochrany před úrazem elektrickým proudem: II

Ochrana před úrazem elektrickým proudem je zajištěna dvojitou nebo zesílenou izolací.

PŘEHLED

Obrázek A



- 1 Tlačítko zpětného chodu
- 2 Tlačítko zapnutí/vypnutí
- 3 Zadní nohy s přísavkami
- 4 Tělo mlýnku
- 5 Tlačítko k nasazení/uvolnění nástavce
- 6 Vstupní hřídel
- 7 Nástavec mlýnku
- 8 Mlecí komora
- 9 Plnicí otvor
- 10 Šneková hřídel
- 11 Mlecí nůž
- 12 Mlecí disky (hrubý, jemný, extra jemný)
- 13 Šroubovací uzávěr
- 14 Podnos na potraviny
- 15 Přítlak

Obrázek B

- 1 Nástavec na plnění klobás/párků
- 2 Krytka
- 3 Nástavec na masové koule (kebby)
- 4 Separátor

Obrázek C

- 1 Nástavec struhadla
- 2 Komora pro struhadlo
- 3 Plnicí otvor
- 4 Přítlak
- 5 Struhadlo na krájení plátků
- 6 Jemné struhadlo
- 7 Hrubé struhadlo

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napájení	220–240 V~ 50–60 Hz
Příkon	500 W

Rozměry	28,8 × 15,3 × 33,4 cm
Hmotnost	2,7 kg
Hlučnost	≤90 dB
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,2 W
Doba potřebná k tomu, aby zařízení dosáhlo příslušného režimu nebo stavu s nízkou spotřebou energie	0 min

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalu. Před likvidací obalu se ujistěte, že jste vyjmuli všechny komponenty. Zkontrolujte, zdali nejsou spotřebič ani příslušenství poškozeny.

Otřete vnější povrch spotřebiče měkkou houbičkou, mírně navlhčenou v teplé vodě. Části mlýnku na maso, nástavec na plnění klobás/párků, separátor, nástavec na masové koule a části struhadla omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.



Varování:

Při manipulaci s mlecím nožem mlýnku na maso a struhadly buďte velmi opatrní, abyste se neporanili o ostří.

SLOŽENÍ



Varování:

Před složením nebo rozložením se vždy ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení.



Poznámka:

Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistkou, která zabrání jeho spuštění, pokud nebude správně sestavený.

Složení mlýnku na maso (obr. D)

1. Postavte tělo mlýnku na maso na suchý, rovný a pevný povrch. Díky zadním nohám s přísavkami snadno přilne k povrchu, což minimalizuje pohyb mlýnku během použití.
2. Přiložte nástavec mlýnku k hřídeli v přední části a mírně jej nakloňte doprava.
3. Stiskněte tlačítko k nasazení/uvolnění nástavce a vložte nástavec mlýnku do otvoru a otočte mlýnkem doleva (do vertikální polohy), abyste jej zajistili.
4. Do mlecí komory vložte postupně šnekovou hřídel, mlecí nůž, mlecí disk, a nakonec zajistěte šroubovacím uzávěrem.
5. Na plnicí otvor nasadte podnos na potraviny a do plnicího otvoru vložte přítlak.

Nyní je mlýnek na maso připraven k mletí masa.



Poznámka:

Mlecí disk zvolte podle preferované struktury mletého masa a jeho následného použití.

Složení mlýnku s nástavcem na plnění klobás/párků (obr. E)

1. Postavte tělo mlýnku na maso na suchý, rovný a pevný povrch. Díky zadním nohám s přísavkami snadno přilne k povrchu, což minimalizuje pohyb mlýnku během použití.
 2. Přiložte nástavec mlýnku k hřídeli v přední části a mírně jej nakloňte doprava.
 3. Stiskněte tlačítko k nasazení/uvolnění nástavce a vložte nástavec mlýnku do otvoru a otočte mlýnkem doleva (do vertikální polohy), abyste jej zajistili.
 4. Do mlecí komory vložte postupně šnekovou hřídel, separátor a nástavec na plnění klobás/párků, a nakonec zajistíte šroubovacím uzávěrem.
 5. Na plnicí otvor nasadte podnos na potraviny a do plnicího otvoru vložte přítlak.
- Nyní je mlýnek na maso připraven k plnění přírodních nebo umělých střívek.

Složení mlýnku s nástavcem na masové koule (obr. F)

1. Postavte tělo mlýnku na maso na suchý, rovný a pevný povrch. Díky zadním nohám s přísavkami snadno přilne k povrchu, což minimalizuje pohyb mlýnku během použití.
 2. Přiložte nástavec mlýnku k hřídeli v přední části a mírně jej nakloňte doprava.
 3. Stiskněte tlačítko k nasazení/uvolnění nástavce a vložte nástavec mlýnku do otvoru a otočte mlýnkem doleva (do vertikální polohy), abyste jej zajistili.
 4. Do mlecí komory vložte postupně šnekovou hřídel, nástavec na masové koule a krytku, a nakonec zajistíte šroubovacím uzávěrem.
 5. Na plnicí otvor nasadte podnos na potraviny a do plnicího otvoru vložte přítlak.
- Nyní je mlýnek na maso připraven k přípravě masových koulí (kebbe).

Složení struhadla (obr. G)

1. Postavte tělo mlýnku na maso na suchý, rovný a pevný povrch. Díky zadním nohám s přísavkami snadno přilne k povrchu, což minimalizuje pohyb mlýnku během použití.
 2. Přiložte nástavec struhadla k hřídeli v přední části a mírně jej nakloňte doprava.
 3. Stiskněte tlačítko k nasazení/uvolnění nástavce a vložte nástavec struhadla do otvoru a otočte struhadlem doleva (do vertikální polohy), abyste jej zajistili.
 4. Do komory vložte jedno ze struhadel. Mírně na něj zatlačte, aby zacvaklo v komoře.
 5. Do plnicího otvoru vložte přítlak.
- Nyní je mlýnek připraven ke strouhání nebo krájení.

POUŽITÍ

Použití mlýnku na maso

1. Připravte si suroviny, které chcete zpracovat. Doporučujeme suroviny nakrájet na stejné velké kousky. Z masa odstraňte kosti, šlachy, kůži apod.
2. Zapojte vidlici přírodního kabelu do síťové zásuvky.
3. Suroviny položte na podnos na potraviny.

- Pod výstupní otvor mlýnku postavte dostatečně velkou mísu, do které budou namleté suroviny padat.
- Stiskněte tlačítko  a mlýnek se spustí.
- Pomaloučká vkládejte suroviny do plnicího tubusu a pomocí přítlaku je protlačujte směrem dolů. Podle potřeby na přítlak mírně zatlačte.
- Pokud se potraviny zaseknou, vypněte mlýnek tlačítkem  a spusťte zpětný chod tlačítkem . Hřídel se bude otáčet na druhou stranu, aby došlo k uvolnění potravin. Jakmile tlačítko uvolníte, zpětný chod se zastaví.
- Pokud se potraviny neuvolní, vypněte mlýnek tlačítkem . Vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky. Rozeberte mlýnek a odstraňte zablokované potraviny. Znovu jej složte a zapojte vidlici napájecího přívodu do síťové zásuvky, abyste mohli pokračovat ve zpracování.
- Jakmile budou všechny suroviny zpracované, vypněte mlýnek tlačítkem . Vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
- Vyčistěte mlýnek podle pokynů v části „Čištění a údržba“.



Varování:

K protlačování suroviny nikdy nepoužívejte ruce nebo prsty. Vždy používejte te dodávaný přítlak.

Plnění klobás/párků

- Připravte si masovou směs a položte ji na podnos.
- Přírodní nebo umělé střívko namočte do studené vody na přibližně 10 minut.
- Když je střívko dostatečně měkké, nasuňte jej v celé délce na nástavec a konec zavřete uzlem nebo pomocí špejle.
- Stiskněte tlačítko  a mlýnek se spustí.
- Pomaloučká vkládejte masovou směs do plnicího tubusu a pomocí přítlaku ji protlačujte směrem dolů. Druhou rukou přidržujte plnicí se střívkem.
- Jakmile bude masová směs zpracovaná, vypněte mlýnek tlačítkem . Vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
- Sejměte konec střívka z nástavce a uzavřete jej špejlí nebo uzlem. Vytvarujte klobásy/párky tak, že stočíte konce v opačných směrech (jeden doprava, druhý doleva), aby se klobásy/párky nerozvinuly. Opakujte tento proces po celé délce střívka.
- Vyčistěte mlýnek podle pokynů v části „Čištění a údržba“.



Poznámka:

Pokud střívko vysychá a obtížně se plní, navlhčete jej malým množstvím vody.

Příprava masových koulí (kebbe)

- Připravte si směs na masové koule a položte ji na podnos.
- Stiskněte tlačítko  a mlýnek se spustí.
- Pomaloučká vkládejte masovou směs do plnicího tubusu a pomocí přítlaku ji protlačujte směrem dolů.
- Jednou rukou přidržujte masovou kouli a druhou rukou pomocí nože ji odřízněte v požadované délce, příp. vypněte mlýnek tlačítkem , a poté odřízněte.
- Opakujte celý proces se zbývajícím směsí.

6. Jakmile bude masová směs zpracovaná, vypněte mlýnek tlačítkem . Vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
7. Vyčistěte mlýnek podle pokynů v části „Čištění a údržba“.


Poznámka:

Masové koule naplňte oblíbenou směsí a otevřené konce uzavřete prsty. Smažte v oleji dozlatova nebo pečte v troubě.

Použití struhadla

1. Připravte si suroviny, které chcete zpracovat. Doporučujeme suroviny nakrájet tak, aby se vešly do plnicího tubusu struhadla.
2. Zapojte vidlici přírodního kabelu do síťové zásuvky.
3. Pod výstupní otvor struhadla postavte dostatečně velkou mísu, do které budou zpracované suroviny padat.
4. Stiskněte tlačítko  a struhadlo se spustí.
5. Pomalu vkládejte suroviny do plnicího tubusu a pomocí přítlaču je protlačujte směrem dolů. Podle potřeby na přítlak mírně zatlačte.
6. Pokud se potraviny zaseknou, vypněte struhadlo tlačítkem  a spusťte zpětný chod tlačítkem . Hřídel se bude otáčet na druhou stranu, aby došlo k uvolnění potravin. Jakmile tlačítko uvolníte, zpětný chod se zastaví.
7. Pokud se potraviny neuvolní, vypněte struhadlo tlačítkem . Vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky. Rozeberte struhadlo a odstraňte zablokované potraviny. Znovu jej složte a zapojte vidlici napájecího přívodu do síťové zásuvky, abyste mohli pokračovat ve zpracování.
8. Jakmile budou všechny suroviny zpracované, vypněte struhadlo tlačítkem . Vyčkejte, až se rotující části zcela zastaví. Odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky.
9. Vyčistěte struhadlo podle pokynů v části „Čištění a údržba“.


Varování:

K protlačování suroviny nikdy nepoužívejte ruce nebo prsty. Vždy používejte dodávaný přítlak.

Přehled doby přípravy

Mlýnek na maso

Suroviny	Množství	Doba zpracování	Poznámka
Syrové maso (nakrájené na kostky)	1 kg	5 minut	Maximální nepřetržitá doba provozu mlýnku je 10 minut.

Struhadlo

Suroviny	Struhadlo	Množství	Rychlost	Doba zpracování	Poznámka
Ovoce a zelenina	Struhadlo na plátky	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minut	Nakrájejte suroviny tak, aby se vešly do plnicího tubusu.
	Jemné struhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minut	
	Hrubé struhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minut	
Strouhanka	Jemné struhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minut	



Poznámka:

Výše uvedené hodnoty jsou pouze orientační a mohou se podle podmínek lišit.

Tipy a rady

Mlýnek na maso

- Používejte vychlazené až lehce namražené maso (asi 30 minut v mrazáku). Studené maso se lépe mele, zachová si strukturu a neucpává šnekovou hřídel.
- Odstraňte šlachy, blány a jiné tuhé části.
- Odstraňte kosti a případné úlomky.
- Vyberte správný mlecí disk: hrubý pro klobásy, sekanou; jemný pro karbanátky; extra jemný pro paštiky, kebby nebo jemné masové směsi.
- Mele vždy jen maso, příp. přidejte koření.
- Přírodní nebo umělé střívkno namočte do studené vody na přibližně 10 minut. Pokud během zpracování vysychá, navlhčete jej malým množstvím vody.

Struhadlo

- Zvolte struhadlo podle zamýšleného účelu použití:
 - Jemné struhadlo – např. na tvrdý sýr, čokoládu, zázvor
 - Hrubé struhadlo – mrkev, brambory na bramboráky
 - Struhadlo na krájení plátků – okurka, cuketa, ředkvičky
- Potraviny omyjte a očistěte, oloupejte podle potřeby a nakrájejte na takovou velikost, aby se vešly do plnicího otvoru.
- Tlačte na přítlak mírnou, ale rovnoměrnou silou. Netlačte na přítlak velkou silou. Mohlo by dojít k zablokování potravin a zastavení chodu struhadla.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou spotřebič vždy vypněte, odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.

**Varování:**

Nikdy neponořujte tělo mlýnku, napájecí přívod či vidlici do vody ani jiné tekutiny.

**Varování:**

K čištění žádných částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.

Rozložení

Rozložení mlýnku na maso

1. Vyjměte přítlak a sejměte podnos na potraviny z plnicího otvoru.
2. Uvolněte šroubovací uzávěr a postupně vyjměte mlecí disk, mlecí nůž a šnekovou hřídel.
3. Jednou rukou stiskněte tlačítko k nasazení/uvolnění nástavce a druhou rukou otočte nástavec mlýnku doprava a vyjměte jej z těla mlýnku (obr. H).

**Varování:**

Při manipulaci s mlecím nožem mlýnku na maso buďte velmi opatrní, abyste se neporanili o ostří.

Rozložení mlýnku s nástavcem na plnění klobás/párků

1. Vyjměte přítlak a sejměte podnos na potraviny z plnicího otvoru.
2. Uvolněte šroubovací uzávěr a postupně vyjměte nástavec na plnění klobás/párků, separátor a šnekovou hřídel.
3. Jednou rukou stiskněte tlačítko k nasazení/uvolnění nástavce a druhou rukou otočte nástavec doprava a vyjměte jej z těla mlýnku (obr. H).

Rozložení mlýnku s nástavcem na masové koule

1. Vyjměte přítlak a sejměte podnos na potraviny z plnicího otvoru.
2. Uvolněte šroubovací uzávěr a postupně vyjměte krytku, nástavec na masové koule a šnekovou hřídel.
3. Jednou rukou stiskněte tlačítko k nasazení/uvolnění nástavce a druhou rukou otočte nástavec doprava a vyjměte jej z těla mlýnku (obr. H).

Rozložení struhadla

1. Vyjměte přítlak z plnicího otvoru.
2. Vyjměte struhadlo z komory.
3. Jednou rukou stiskněte tlačítko k nasazení/uvolnění nástavce a druhou rukou otočte struhadlem doprava a vyjměte jej z těla mlýnku (obr. H).

**Varování:**

Při manipulaci se struhadly buďte velmi opatrní, abyste se neporanili o ostří.

Čištění těla mlýnku

Otřete vnější povrch těla mlýnku měkkou houbičkou, mírně navlhčenou v teplé vodě.

Čištění příslušenství mlýnku

Části mlýnku na maso, nástavec na plnění klobás/párků, separátor, nástavec na masové

koule, krytku a části struhadla omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha. Žádná část mlýnku není určena k mytí v myčce.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i jeho příslušenství vychladlé a čisté. Spotřebič a jeho příslušenství uložte na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků. Na spotřebič nepokládajte žádné předměty.

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám potešením vám prístroj na ďalších stránkach predstaviť a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť, a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá na ochranu záujmu zamestnancov, prevenciu ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na e-mailovej adrese siguro@alza.cz alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj v prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

Najaktuálnejšiu verziu návodu na použitie nájdete na stránkach www.siguro.net.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE



Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte tento manuál a uschovajte ho na budúce použitie.

1. Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
2. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
3. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti.
4. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prírodným káblom. Ak je prírodný kábel poškodený, obráťte sa na autorizované servisné stredisko,

kde zaistia jeho výmenu, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

5. Používajte iba príslušenstvo, ktoré sa so spotrebičom dodáva alebo ktoré výrobca odporúča. Použitie iného príslušenstva môže mať za následok poškodenie spotrebiča, škody na majetku či vážne zranenie.
6. **VAROVANIE:** Nesprávne používanie môže viesť k poraneniu. Venujte pozornosť pri manipulácii so sekacími čepelami, obzvlášť pri vyberaní čepelí z nádoby, vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia.
7. Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
8. Príslušenstvo, ktoré prichádza do kontaktu s potravinami, čistite podľa pokynov uvedených „Čistenie a údržba“ po každom použití. Udržujte spotrebič aj jeho príslušenstvo čisté.
9. Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
10. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a vnútri budovy. Nepoužívajte ho na komerčné ani laboratórne účely. Nepoužívajte ho vonku.
11. Tento spotrebič je určený na mletie mäsa (s nadstavcom mlynčeka), plnenie prírodných či umelých črievok (nadstavec na klobásky/párky), príprava mäsových gúľ či strúhanie potravín, ako sú syry, ovocie a zelenina a pod. (nadstavec strúhadla) v množstve, ktoré sa bežne spracováva v domácnosti. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený.
12. Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na typovom štítku v spodnej časti spotrebiča a podstavca zhoduje s elektrickým napätím zásuvky. Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej sieťovej zásuvke.
13. Nenechávajte prírodný kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Vedte prírodný kábel tak, aby sa nedotýkal horúceho povrchu. Na prírodný kábel nekladte ťažké predmety.
14. Nekladte spotrebič ani prírodný kábel na alebo do blízkosti plynovej alebo elektrickej platne alebo horúcej rúry.
15. **VAROVANIE:** Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.

16. Nepoužívajte spotrebič v bezprostrednom okolí vane, sprchy alebo bazéna. Nepoužívajte spotrebič vonku.
17. Spotrebič vždy odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať, pred premiestnením alebo čistením. Vždy odpájajte prírodný kábel od sieťovej zásuvky ťahom za vidlicu sieťového kábla. Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za prírodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prírodného kábla alebo sieťovej zásuvky.
18. Nedotýkajte sa spotrebiča ani napájacieho prívodu mokrými či vlhkými rukami.
19. V žiadnom prípade nezapínajte spotrebič naprázdno. Hrozí jeho vážne poškodenie.
20. Vždy umiestnite spotrebič na pevný, rovný a suchý povrch mimo dosahu detí a v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky. Spotrebič neumiestňujte na parapety okien alebo na nestabilné povrchy.
21. Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že je správne zostavený. Spotrebič je vybavený poistkou, ktorá zabráni jeho spusteniu, ak nebude správne zostavený.
22. Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že žiadna jeho časť nie je poškodená. Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený, ak nefunguje správne a podľa očakávania, príp. ak je akákoľvek časť spotrebiča poškodená.
23. Nepoužívajte viac typov nadstavcov súčasne.
24. Nespúšťajte spotrebič naprázdno. Hrozí jeho poškodenie!
25. Mlynček nie je určený na mletie kostí, orechov v škrupinke, tvrdých surovín a pod.
26. Buďte obzvlášť opatrní pri manipulácii s mlecím nožom mlynčeka na mäso a so strúhadlami. Hrozí vážne poranenie.
27. Používajte vždy dodávané zatlačadlá na pretlačenie surovín cez plniaci otvor mlynčeka na mäso alebo nadstavca na strúhanie. Nepoužívajte prsty, ruky alebo iné predmety.
28. Udržujte ruky, vlasy, voľné kusy oblečenia, šperky a iné predmety mimo pohyblivých častí spotrebiča.
29. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia sa spotrebič vypne. Spotrebič nevypínajte vytiahnutím vidlice zo sieťovej zásuvky ani jeho rozobratím. Hrozí vážne poškodenie spotrebiča.
30. Ak potrebujete chod spotrebiča prerušiť, vypnite ho a odpojte od zdroja napájania.
31. Použitím môžu niektoré časti spotrebiča zmeniť svoju farbu. Ide o normálny jav, ktorý nemá vplyv na funkčnosť ani zdravotnú neškodnosť.
32. Odporúčaný nepretržitý čas prevádzky spotrebiča je 5 minút. Nechajte ho potom aspoň 10 minút vychladnúť.
33. Žiadna časť spotrebiča nie je určená na použitie v rúre (elektrickej či plynovej) alebo mikrovlnnej rúre.
34. Žiadna časť spotrebiča nie je určená na umývanie v umývačke.
35. Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohol používateľ sám opraviť.
36. Je zakázané ponárať spotrebič či jeho napájací prívod do vody alebo inej tekutiny.

**Stupeň ochrany pred úrazom elektrickým prúdom: II**

Ochrana pred úrazom elektrickým prúdom je zaistená dvojitou alebo zosilnenou izoláciou.

PREHL'AD

Obrázok A



- 1 Tlačidlo spätného chodu
- 2 Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 3 Zadné nohy s prísavkami
- 4 Telo mlynčeka
- 5 Tlačidlo na nasadenie/uvolnenie nadstavca
- 6 Vstupný hriadel'
- 7 Nadstavec mlynčeka
- 8 Mlecia komora
- 9 Plniaci otvor
- 10 Závitkový hriadel'
- 11 Mlecí nôž
- 12 Mlecie disky (hrubý, jemný, extra jemný)
- 13 Skrutkovací uzáver
- 14 Podnos na potraviny
- 15 Prítlak

Obrázok B

- 1 Nadstavec na plnenie klobás/párkov
- 2 Krytka
- 3 Nadstavec na mäsové gule (kebbe)
- 4 Separátor

Obrázok C

- 1 Nadstavec strúhadla
- 2 Komora pre strúhadlo
- 3 Plniaci otvor
- 4 Prítlak
- 5 Strúhadlo na krájanie plátkov
- 6 Jemné strúhadlo
- 7 Hrubé strúhadlo

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Napájanie	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Príkon	500 W

Rozmery	28,8 × 15,3 × 33,4 cm
Hmotnosť	2,7 kg
Hlučnosť	≤90 dB
Spotreba energie vo vypnutom stave	0,2 W
Čas potrebný na to, aby sa zariadenie preplo do príslušného režimu alebo stavu nízkeho výkonu	0 min

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že ste vybrali všetky komponenty. Skontrolujte, či nie sú spotrebič a príslušenstvo poškodené. Utrite vonkajší povrch spotrebiča mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode. Časti mlynčeka na mäso, nadstavec na plnenie klobás/párkov, separátor, nadstavec na mäsové gule a časti strúhadla umyte v teplej vode s trochou kuchynského saponátu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.



Varovanie:

Pri manipulácii s mlecím nožom mlynčeka na mäso a strúhadlami buďte veľmi opatrní, aby ste sa neporanili o ostrie.

ZLOŽENIE



Varovanie:

Pred zložením alebo rozložením sa vždy uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od zdroja napájania.



Poznámka:

Spotrebič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá ho nespustí, ak nebude správne zostavený.

Zloženie mlynčeka na mäso (obr. D)

1. Postavte telo mlynčeka na mäso na suchý, rovný a pevný povrch. Vďaka zadným nohám s prísavkami ľahko prilipne k povrchu, čo minimalizuje pohyb mlynčeka počas použitia.
2. Priložte nadstavec mlynčeka k hriadeľu v prednej časti a mierne ho nakloňte doprava.
3. Stlačte tlačidlo na nasadenie/uvolnenie nadstavca a vložte nadstavec mlynčeka do otvoru a otočte mlynčekom doľava (do vertikálnej polohy), aby ste ho zaistili.
4. Do mleckej komory vložte postupne závitkový hriadeľ, mlecí nôž, mlecí disk, a nakoniec zaistite skrutkovacím uzáverom.
5. Na plniaci otvor nasadte podnos na potraviny a do plniaceho otvoru vložte zatlačadlo.

Teraz je mlynček na mäso pripravený na mletie mäsa.



Poznámka:

Mlecí disk zvolte podľa preferovanej štruktúry mletého mäsa a jeho následného použitia.

Zloženie mlynčeka s nadstavcom na plnenie klobás/párkov (obr. E)

1. Postavte telo mlynčeka na mäso na suchý, rovný a pevný povrch. Vďaka zadným nohám s prísavkami ľahko prilipne k povrchu, čo minimalizuje pohyb mlynčeka počas použitia.
2. Priložte nadstavec mlynčeka k hriadeľu v prednej časti a mierne ho nakloňte doprava.
3. Stlačte tlačidlo na nasadenie/uvolnenie nadstavca a vložte nadstavec mlynčeka do otvoru a otočte mlynčekom doľava (do vertikálnej polohy), aby ste ho zaistili.
4. Do mlecíj komory vložte postupne závitovkový hriadeľ, separátor a nadstavec na plnenie klobás/párkov, a nakoniec zaistíte skrutkovacím uzáverom.
5. Na plniaci otvor nasadte podnos na potraviny a do plniaceho otvoru vložte zatláčadlo.

Teraz je mlynček na mäso pripravený na plnenie prírodných alebo umelých črievok.

Zloženie mlynčeka s nadstavcom na mäsové gule (obr. F)

1. Postavte telo mlynčeka na mäso na suchý, rovný a pevný povrch. Vďaka zadným nohám s prísavkami ľahko prilipne k povrchu, čo minimalizuje pohyb mlynčeka počas použitia.
2. Priložte nadstavec mlynčeka k hriadeľu v prednej časti a mierne ho nakloňte doprava.
3. Stlačte tlačidlo na nasadenie/uvolnenie nadstavca a vložte nadstavec mlynčeka do otvoru a otočte mlynčekom doľava (do vertikálnej polohy), aby ste ho zaistili.
4. Do mlecíj komory vložte postupne závitovkový hriadeľ, nadstavec na mäsové gule a krytku, a nakoniec zaistíte skrutkovacím uzáverom.
5. Na plniaci otvor nasadte podnos na potraviny a do plniaceho otvoru vložte zatláčadlo.

Teraz je mlynček na mäso pripravený na prípravu mäsových gulí (kebby).

Zloženie strúhadla (obr. G)

1. Postavte telo mlynčeka na mäso na suchý, rovný a pevný povrch. Vďaka zadným nohám s prísavkami ľahko prilipne k povrchu, čo minimalizuje pohyb mlynčeka počas použitia.
2. Priložte nadstavec strúhadla k hriadeľu v prednej časti a mierne ho nakloňte doprava.
3. Stlačte tlačidlo na nasadenie/uvolnenie nadstavca a vložte nadstavec strúhadla do otvoru a otočte strúhadlom doľava (do vertikálnej polohy), aby ste ho zaistili.
4. Do komory vložte jedno zo strúhadliel. Mierne naň zatlačte, aby zacvaklo v komore.
5. Do plniaceho otvoru vložte zatláčadlo.

Teraz je mlynček pripravený na strúhanie alebo krájanie.

POUŽITIE

Použitie mlynčeka na mäso

1. Pripravte si suroviny, ktoré chcete spracovať. Odporúčame suroviny nakrájať na rovnako veľké kúsky. Z mäsa odstráňte kosti, šľachy, kožu a pod.
2. Zapojte vidlicu prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
3. Suroviny položte na podnos na potraviny.
4. Pod výstupný otvor mlynčeka postavte dostatočne veľkú misu, do ktorej budú pomleté suroviny padať.
5. Stlačte tlačidlo  a mlynček sa spustí.
6. Pomaly vkladajte suroviny do plniaceho tubusu a pomocou zatlačadla ich pretláčajte smerom dole. Podľa potreby na zatlačadlo mierne zatlačte.
7. Ak sa potraviny zaseknú, vypnite mlynček tlačidlom  a spustíte spätný chod tlačidlom . Hriadeľ sa bude otáčať na druhú stranu, aby došlo k uvoľneniu potravín. Hneď ako tlačidlo uvoľníte, spätný chod sa zastaví.
8. Ak sa potraviny neuvoľnia, vypnite mlynček tlačidlom . Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
9. Rozoberte mlynček a odstráňte zablokované potraviny. Znovu ho zložte a zapojte vidlicu napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky, aby ste mohli pokračovať v spracovaní.
10. Hneď ako budú všetky suroviny spracované, vypnite mlynček tlačidlom . Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
11. Vyčistite mlynček podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.



Varovanie:

Na pretláčanie suroviny nikdy nepoužívajte ruky alebo prsty. Vždy používajte dodávané zatlačadlo.

Plnenie klobás/párkov

1. Pripravte si mäsovú zmes a položte ju na podnos.
2. Prírodné alebo umelé črievko namočte do studenej vody na približne 10 minút.
3. Keď je črievko dostatočne mäkké, nasuňte ho v celej dĺžke na nadstavec a koniec zavrite uzlom alebo pomocou špagle.
4. Stlačte tlačidlo  a mlynček sa spustí.
5. Pomaly vkladajte mäsovú zmes do plniaceho tubusu a pomocou zatlačadla ho pretláčajte smerom dole. Druhou rukou pridržujte plniace sa črievko.
6. Hneď ako bude mäsová zmes spracovaná, vypnite mlynček tlačidlom . Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
7. Odoberte koniec črievka z nadstavca a uzavrite ho špagľou alebo uzlom. Vytvarujte klobásy/párky tak, že stočíte konce v opačných smeroch (jeden doprava, druhý doľava), aby sa klobásy/párky nerozvinuli. Opakujte tento proces po celej dĺžke črievka.
8. Vyčistite mlynček podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.

**Poznámka:**

Ak črievko vysychá a ťažko sa plní, navlhčite ho malým množstvom vody.

Príprava mäsových gulí (kebbe)

1. Pripravte si zmes na mäsové gule a položte ju na podnos.
2. Stlačte tlačidlo  a mlynček sa spustí.
3. Pomaly vkladajte mäsovú zmes do plniaceho tubusu a pomocou zatlačadla ho pretláčajte smerom dole.
4. Jednou rukou pridržujte mäsovú guľu a druhou rukou pomocou noža ju odrežte v požadovanej dĺžke, príp. vypnite mlynček tlačidlom , a potom odrežte.
5. Opakujte celý proces so zostávajúcou zmesou.
6. Hneď ako bude mäsová zmes spracovaná, vypnite mlynček tlačidlom . Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
7. Vyčistite mlynček podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.

**Poznámka:**

Mäsové gule naplňte obľúbenou zmesou a otvorené konce uzavrite prstami. Smažte v oleji dozlatista alebo pečte v rúre.

Použitie strúhadla

1. Pripravte si suroviny, ktoré chcete spracovať. Odporúčame suroviny nakrájať tak, aby sa vošli do plniaceho tubusu strúhadla.
2. Zapojte vidlicu prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
3. Pod výstupný otvor strúhadla postavte dostatočne veľkú misu, do ktorej budú spracované suroviny padať.
4. Stlačte tlačidlo  a strúhadlo sa spustí.
5. Pomaly vkladajte suroviny do plniaceho tubusu a pomocou zatlačadla ich pretláčajte smerom dole. Podľa potreby na zatlačadlo mierne zatlačte.
6. Ak sa potraviny zaseknú, vypnite strúhadlo tlačidlom  a spustíte spätný chod tlačidlom . Hriadeľ sa bude otáčať na druhú stranu, aby došlo k uvoľneniu potravín. Hneď ako tlačidlo uvoľníte, spätný chod sa zastaví.
7. Ak sa potraviny neuvoľnia, vypnite strúhadlo tlačidlom . Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
8. Rozoberte strúhadlo a odstráňte zablokované potraviny. Znovu ho zložte a zapojte vidlicu napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky, aby ste mohli pokračovať v spracovaní.
9. Hneď ako budú všetky suroviny spracované, vypnite strúhadlo tlačidlom . Vyčkajte, až sa rotujúce časti úplne zastavia. Odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky.
10. Vyčistite strúhadlo podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.

**Varovanie:**

Na pretláčanie suroviny nikdy nepoužívajte ruky alebo prsty. Vždy používajte dodávané zatlačadlo.

Prehľad času prípravy

Mlynček na mäso

Suroviny	Množstvo	Čas spracovania	Poznámka
Surové mäso (nakrájané na kocky)	1 kg	5 minút	Maximálny nepretržitý čas prevádzky mlynčeka je 10 minút.

Strúhadlo

Suroviny	Strúhadlo	Množstvo	Rýchlosť	Čas spracovania	Poznámka
Ovocie a zelenina	Strúhadlo na plátky	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minút	Nakrájajte suroviny tak, aby sa vošli do plniaceho tubusu.
	Jemné strúhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minút	
	Hrubé strúhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minút	
Strúhanka	Jemné strúhadlo	0,5 kg	4 až 6	max. 5 minút	



Poznámka:

Vyššie uvedené hodnoty sú iba orientačné a môžu sa podľa podmienok líšiť.

Tipy a rady

Mlynček na mäso

- Používajte vychladené až mierne namrazené mäso (asi 30 minút v mrazničke). Studené mäso sa lepšie melie, zachová si štruktúru a neupcháva závitovkový hriadeľ.
- Odstráňte šľachy, blany a iné tuhé časti.
- Odstráňte kosti a prípadné úlomky.
- Vyberte správny mlecí disk: hrubý pre klobásy, sekanú; jemný pre karbonátky; extra jemný pre paštéty, kebbe alebo jemné mäsové zmesy.
- Meľte vždy len mäso, príp. pridajte len korenie.
- Prírodné alebo umelé črievko namočte do studenej vody na približne 10 minút. Ak počas spracovania vysychá, navlhčite ho malým množstvom vody.

Strúhadlo

- Zvoľte strúhadlo podľa zamýšľaného účelu použitia:
 - Jemné strúhadlo – napr. na tvrdý syr, čokoládu, zázvor
 - Hrubé strúhadlo – mrkva, zemiaky na zemiakové placky
 - Strúhadlo na krájanie plátkov – uhorka, cuketa, reďkovky
- Potraviny umyte a očistite, olúpte podľa potreby a nakrájajte na takú veľkosť, aby sa vošla do plniaceho otvoru.
- Tlačte na zatláčadlo miernou, ale rovnomernou silou. Netlačte na zatláčadlo veľkou silou. Mohlo by dôjsť k zablokovaniu potravín a zastaveniu chodu strúhadla.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť.



Varovanie:

Nikdy neponárajte telo mlynčeka, napájací prívod či vidlicu do vody ani inej tekutiny.



Varovanie:

Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.

Rozloženie

Rozloženie mlynčeka na mäso

1. Vyberte zatlačadlo a odoberte podnos na potraviny z plniaceho otvoru.
2. Uvoľnite skrutkovací uzáver a postupne vyberte mlecí disk, mlecí nôž a závitovkový hriadeľ.
3. Jednou rukou stlačte tlačidlo na nasadenie/uvoľnenie nadstavca a druhou rukou otočte nadstavec mlynčeka doprava a vyberte ho z tela mlynčeka (obr. H).



Varovanie:

Pri manipulácii s mlecím nožom mlynčeka na mäso buďte veľmi opatrní, aby ste sa neporanili o ostrie.

Rozloženie mlynčeka s nadstavcom na plnenie klobás/párvkov

1. Vyberte zatlačadlo a odoberte podnos na potraviny z plniaceho otvoru.
2. Uvoľnite skrutkovací uzáver a postupne vyberte nadstavec na plnenie klobás/párvkov, separátor a závitovkový hriadeľ.
3. Jednou rukou stlačte tlačidlo na nasadenie/uvoľnenie nadstavca a druhou rukou otočte nadstavec doprava a vyberte ho z tela mlynčeka (obr. H).

Rozloženie mlynčeka s nadstavcom na mäsové gule

1. Vyberte zatlačadlo a odoberte podnos na potraviny z plniaceho otvoru.
2. Uvoľnite skrutkovací uzáver a postupne vyberte krytku, nadstavec na mäsové gule a závitovkový hriadeľ.
3. Jednou rukou stlačte tlačidlo na nasadenie/uvoľnenie nadstavca a druhou rukou otočte nadstavec doprava a vyberte ho z tela mlynčeka (obr. H).

Rozloženie strúhadla

1. Vyberte zatlačadlo z plniaceho otvoru.
2. Vyberte strúhadlo z komory.
3. Jednou rukou stlačte tlačidlo na nasadenie/uvoľnenie nadstavca a druhou rukou otočte strúhadlom doprava a vyberte ho z tela mlynčeka (obr. H).



Varovanie:

Pri manipulácii so strúhadlami buďte veľmi opatrní, aby ste sa neporanili o ostrie.

Čistenie tela mlynčeka

Utrite vonkajší povrch tela mlynčeka mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode.

Čistenie príslušenstva mlynčeka

Časti mlynčeka na mäso, nadstavec na plnenie klobás/párkov, separátor, nadstavec na mäsové gule, krytku a časti strúhadla umyte v teplej vode s trochou kuchynského saponátu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.

Žiadna časť mlynčeka nie je určená na umývanie v umývačke.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj jeho príslušenstvo vychladnuté a čisté.

Spotrebič a jeho príslušenstvo uložte na suché a dobre vetrané miesto mimo dosahu detí alebo domácich maznáčikov.

Na spotrebič nekladte žiadne predmety.

Köszönjük, hogy a SIGURO márka termékét választotta! Köszönjük, hogy megtisztelt bennünket a bizalmával! Örömmel mutatjuk be Önnek a készülékünket, a készülék funkcióit és a készülék használatát.

Hiszünk abban, hogy tisztességes és felelős vállalat vagyunk, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik megfelelnek a munkavállalók érdekeinek a védelmére, a munkavállalói visszaélések megelőzésére, továbbá a tisztességes munkakörülmények biztosítására vonatkozó szigorú kritériumainknak.

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervízhez a siguro@alza.cz e-mailen, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében ügyfélszolgálati részlegeinket összevontuk, így a fenti elérhetőségen nem csak a javítások és karbantartások megrendelése, hanem a reklamációk benyújtása, valamint a garancia utáni szervizelés is elérhető.

A legfrissebb használati útmutatót a www.siguro.net weblapon találja meg.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.

1. A készüléket gyerekek nem használhatják.
A készüléket és a hálózati vezetékeit tartsa távol a gyerekektől.
2. A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
3. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik el.

4. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos. A balesetek és áramütések elkerülése érdekében, a készülék hálózati vezetékeit csak márkaszerviz vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki.
5. A készülékhez kizárólag csak a mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon. Idegen eredetű tartozékok használata a készülék meghibásodását, vagy akár súlyos sérüléseket és anyagi károkat is okozhat.
6. **FIGYELMEZTETÉS** A helytelen használat sérülésekhez vezethet. A vágókések kezelése, kiszerezése és mosogatása közben legyen nagyon figyelmes és óvatos.
7. Össze- vagy szétszerelés, tisztítás, illetve felügyelet nélkül hagyás előtt mindig feszültségmentesítse a készüléket, a hálózati csatlakozódugó kihúzásával.
8. Az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő tartozékokat a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg (minden használat után). A készüléket és tartozékait tartsa tisztán.
9. A tartozékok és a használat közben forgó alkatrészek cseréje előtt, a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
10. A készülék csak háztartásokban és fedett helyen használható. A készüléket kereskedelmi, ipari és laboratóriumi célokra nem lehet használni. A készüléket ne használja szabadban.
11. A készülékkel háztartásokban (egy átlagos család étkeztetéséhez szokásos mennyiségben) húst lehet darálni (a húsdaráló tartozékkal), kolbászt lehet tölteni (a kolbásztöltő tartozékkal), töltött darált húst (kebbe) lehet előkészíteni (a kebbe készítővel), zöldségeket, gyümölcsöket, sajtot és egyéb alapanyagokat lehet darálni. szeletelni és reszelni. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
12. A készüléket csak a (készülék alján található) típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni. A készüléket csak szabályszerűen leföldelt elektromos aljzathoz csatlakoztassa.

13. A hálózati vezeték nem lóghat le a konyhai munkalap, vagy az asztal széléről. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá forró felületekhez. A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat.
14. A készüléket és a hálózati vezetéket ne tegye forró tárgyak közelébe vagy forró tárgyra (gáz- vagy elektromos tűzhely, sütő stb.).
15. **FIGYELMEZTETÉS** A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított vagy programozott) fali aljzathoz csatlakoztatni.
16. A készüléket fürdőkád, zuhanyozó, vagy úszómedence közelében ne használja. A készüléket szabadban ne használja.
17. Ha a készüléket már nem kívánja használni, vagy mozgatni és tisztítani szeretné, akkor a hálózati vezetéket előbb húzza ki az aljzathoz. A hálózati vezetéket csak a csatlakozódugónál megfogva húzza ki a fali aljzathoz. A hálózati vezetéket a vezetéknél megfogva nem szabad a fali aljzathoz kihúzni. A hálózati vezeték vagy a fali aljzat megsérülhet.
18. A készüléket és a hálózati vezetékét nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
19. A készüléket víz nélkül bekapcsolni tilos. A készülék meghibásodhat.
20. A készüléket sima és szilárd, valamint vízszintes felületre (pl. konyhai munkalapra), egy fali aljzathoz közel állítsa fel. A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, illetve nem stabil felületre.
21. A bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket és tartozékait helyesen állította-e össze. A készülékbe olyan biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a készülék bekapcsolását, ha nincs helyesen összeszerelve.
22. A bekapcsolás előtt győződjön meg a készülék és tartozékainak a sérülésmentességéről. Ha a készülék nem működik megfelelő módon, leesett vagy más módon megsérült, akkor azt ne használja.
23. A készülékre ne szereljen fel egyidejűleg több tartozékot.
24. A készüléket üres állapotban ne kapcsolja be. A készülék meghibásodhat.
25. A darálóval kemény alapanyagokat (csontos dióféléket, csontos húsokat stb.) nem lehet feldolgozni.
26. A húsdaráló kést, a daráló és reszelő tartozékokat óvatosan fogja meg. Ellenkező esetben az éles alkatrészek elvághatják a kezét.
27. Az alapanyagok adagolásához kizárólag csak a készülékhez tartozékként adott nyomórudat használja. Az alapanyagokat a kezével vagy más tárggyal benyomni tilos.
28. A kezét, az ujjait, a haját, a ruháját, illetve a konyhai eszközöket tartsa távol a készülék forgó alkatrészeitől.
29. A be- és kikapcsoló gomb megnyomásával lehet a készüléket leállítani. A készüléket ne kapcsolja le a hálózati csatlakozódugó kihúzásával, vagy a készülék szétszerelésével. A készülék maradandó sérüléseket szenvedhet.
30. Amennyiben szüneteltetni szeretné a készülék használatát, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzathoz.
31. A használat miatt a készülék egyes tartozékainak a színe megváltozhat. Ez normális jelenség, amely nincs hatással a készülék megfelelő működésére, vagy a feldolgozott alapanyag minőségére.
32. A készülék folyamatos üzemeltetési ideje 5 perc. Ezt követően

a készüléket hagyja legalább 10 percig hűlni.

- 33. A készülék egyetlen részét sem lehet (elektromos vagy gáz) sütőben, vagy mikrohullámú sütőben használni.
- 34. A készülék egyetlen részét sem szabad mosogatógépben elmosogatni.
- 35. Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülékben nincsenek olyan alkatrészek, amelyeket a felhasználó is megjavíthat.
- 36. A készüléket és a hálózati vezetékét vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.



Áramütés elleni védelem: II

A felhasználó áramütés elleni védelméről kettős szigetelés gondoskodik.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

A. ábra

- 1 Forgásirányváltó kapcsoló
- 2 Be- és kikapcsoló gomb
- 3 Hátsó, tapadókorongos lábak
- 4 Készülékház
- 5 Tartozék rögzítő/kioldó gomb
- 6 Menesztő tengely
- 7 Fogantyú
- 8 Daráló kamra
- 9 Adagoló torok
- 10 Csigatengely
- 11 Daráló kés
- 12 Daráló tárcsa (durva, finom, nagyon finom)
- 13 Menetes gyűrű
- 14 Adagoló tálca
- 15 Nyomórúd



B. ábra

- 1 Kolbásztöltő tartozékok
- 2 Kúp
- 3 Töltöthús (kebbe) készítő
- 4 Szeparátor

C. ábra

- 1 Reszelő ház
- 2 Reszelő kamra
- 3 Adagoló torok
- 4 Nyomórúd
- 5 Szeletelő
- 6 Finom reszelő
- 7 Durva reszelő

MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás	220-240 V ~ 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	500 W

Méretetek	28,8 × 15,3 × 33,4 cm
Tömeg	2,7 kg
Zajszint	≤90 dB
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0,2 W
Az ahhoz szükséges idő, hogy a be- rendezés elérje a megfelelő alacsony energiaigényű üzemmódot vagy állapotot	0 perc

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból. A csomagolóanyag megsemmisítése előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a készüléket és tartozékait, illetve azok sérülésmentességét.

A készülék házát meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg.

A húsdaráló, a kolbásztöltő, a kebbe készítő tartozékokat, a szeparátort, a reszelő házat és reszelő-szeletelő dobokat mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra.



Figyelmeztetés!

A daráló kés, a reszelő és szeletelő dobok tisztítása közben legyen óvatos, ezek élesek, elvághatják a kezét.

ÖSSZEÁLLÍTÁS



Figyelmeztetés!

A készülék össze- vagy szétszerelése előtt a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból.



Megjegyzés:

a konyhai robotba épített védelem nem engedi üzemeltetni a robotot, ha a tartozékok nincsenek szabályszerűen felszerelve.

A húsdaráló összeállítása (D. ábra)

1. A készüléket (motoros egységet) száraz, vízszintes és szilárd munkalapra helyezze le. A hátsó (tapadókorongos) lábaknak köszönhetően a készülék stabilan, elmozdulás nélkül fog állni.
2. A daráló házat, kissé jobbra elfordítva, helyezze a menesztő tengely elé.
3. Nyomja meg a tartozék rögzítő gombot és a daráló házat dugja a menesztőbe, majd a daráló házat balra elforgatva állítsa függőleges helyzetbe.
4. A daráló kamrába egymás után tegye be a csigatengelyt, a daráló kést, a daráló tárcsát, végül a menetes gyűrűt is csavarozza fel.

5. Az adagoló torokra szerelje fel az adagoló tálcát, az adagoló torokba dugja be a nyomórudat.

Ezzel a húsdaráló használatra kész.



Megjegyzés:

a daráló tárcsát a kívánt darálási finomságtól függően válassza ki.

A húsdaráló összeállítása kolbásztöltéshez (E. ábra)

1. A készüléket (motoros egységet) száraz, vízszintes és szilárd munkalapra helyezze le. A hátsó (tapadókorongos) lábaknak köszönhetően a készülék stabilan, elmozdulás nélkül fog állni.
2. A daráló házat, kissé jobbra elfordítva, helyezze a menesztő tengely elé.
3. Nyomja meg a tartozék rögzítő gombot és a daráló házat dugja a menesztőbe, majd a daráló házat balra elforgatva állítsa függőleges helyzetbe.
4. A daráló kamrába egymás után tegye be a csigatengelyt, a szeparátort és a kolbásztöltő kúpot, végül a menetes gyűrűt is csavarozza fel.
5. Az adagoló torokra szerelje fel az adagoló tálcát, az adagoló torokba dugja be a nyomórudat.

Ezzel a daráló kolbásztöltésre kész.

A húsdaráló összeállítása kebbe készítéséhez (F. ábra)

1. A készüléket (motoros egységet) száraz, vízszintes és szilárd munkalapra helyezze le. A hátsó (tapadókorongos) lábaknak köszönhetően a készülék stabilan, elmozdulás nélkül fog állni.
2. A daráló házat, kissé jobbra elfordítva, helyezze a menesztő tengely elé.
3. Nyomja meg a tartozék rögzítő gombot és a daráló házat dugja a menesztőbe, majd a daráló házat balra elforgatva állítsa függőleges helyzetbe.
4. A daráló kamrába egymás után tegye be a csigatengelyt, a kebbe készítő tartozékokat, végül a menetes gyűrűt is csavarozza fel.
5. Az adagoló torokra szerelje fel az adagoló tálcát, az adagoló torokba dugja be a nyomórudat.

Ezzel a húsdaráló kebbe készítésre kész.

A reszelő-szeletelő összeállítása (G. ábra)

1. A készüléket (motoros egységet) száraz, vízszintes és szilárd munkalapra helyezze le. A hátsó (tapadókorongos) lábaknak köszönhetően a készülék stabilan, elmozdulás nélkül fog állni.
2. A reszelő-szeletelő házat, kissé jobbra elfordítva, helyezze a menesztő tengely elé.
3. Nyomja meg a tartozék rögzítő gombot és a reszelő-szeletelő házat dugja a menesztőbe, majd a házat balra elforgatva állítsa függőleges helyzetbe.
4. A kamrába tegye be a használni kívánt dobót. Nyomja a kamrába, hogy bepattanjon a helyére.
5. Az adagoló torokba tegye bele a nyomórudat.

A készülék használatra (reszelésre vagy szeletelésre) kész.

HASZNÁLAT

A húsdaráló használata

1. Készítse elő a feldolgozandó alapanyagokat. Az alapanyagokat egyforma darabokra szeletelje fel. A húsról vágja le az inas és bőrös részeket, és távolítsa el a csontot.
2. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz.
3. Az előkészített húst tegye az adagoló tálcára.
4. A húsdaráló kimenete alá tegyen be egy nagyobb edényt, amelybe a darált hús kiesik.
5. A darálás indításához nyomja meg a  gombot.
6. Az alapanyagot lassan tolja az adagoló torokba, és a nyomórúddal nyomja lefelé. Szükség esetén a nyomórúdat erősebben nyomja le.
7. Amennyiben az alapanyag elakad, akkor a készüléket kapcsolja le a  gombbal, és indítsa el az ellenkező forgásirányt a  gombbal. A motor ellenkező irányba kezd forogni, az alapanyag kilazul. A gomb elengedése után a motor leáll.
8. Amennyiben az alapanyag nem lazult ki, akkor a készüléket a  gombbal kapcsolja le. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathoz.
9. Szedje szét a darálót és szüntesse meg a blokkolást. A darálót ismét állítsa össze, a készüléket csatlakoztassa a fali aljzathoz és folytassa a darálást.
10. Az összes alapanyag feldolgozása után a készüléket a  gombbal kapcsolja le. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathoz.
11. A darálót a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.



Figyelmeztetés!

Az adagoló nyílásba ne dugja be az ujját, illetve valamilyen konyhai eszközt. Ehhez a művelethez csak a készülékhez mellékelt nyomórúdat használja.

Kolbásztöltés

1. Készítse elő a kolbásztöltetet és tegye a tálcára.
2. A természetes vagy műbelet belet 10 percre áztassa be hideg vízbe.
3. Amikor a bél már kellően puha, akkor húzza rá a kolbásztöltő kúpra, majd a végét kösse be (pl. hurkapálcikával).
4. A darálás indításához nyomja meg a  gombot.
5. Az alapanyagot (kolbásztöltetet) lassan tolja az adagoló torokba, és a nyomórúddal nyomja lefelé. A másik kezével a már megtöltött részt húzza el a kolbásztöltő kúptól.
6. Az összes alapanyag feldolgozása után a készüléket a  gombbal kapcsolja le. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathoz.
7. A megtöltött kolbász másik végét is kösse be (pl. hurkapálcikával). Kisebb kolbászszállakat úgy készíthet, hogy a kolbász egyik végét balra, a másik végét jobbra csavarja el. Több kisebb kolbászsál (pl. szafaládé, virsli stb.) készítéséhez a fenti lépést többször ismételje meg.
8. A darálót a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.



Megjegyzés:

ha a bél megszárad, akkor nehezebben lehet tölteni, ilyenkor vizezze be a belet.

Töltött darált hús (kebbe) készítése

1. Készítse elő a darált hús keveréket és tegye a tálcára.
2. A darálás indításához nyomja meg a  gombot.
3. Az alapanyagot (kolbásztöltetet) lassan tolja az adagoló torokba, és a nyomórúddal nyomja lefelé.
4. Egyik kezével fogja meg a kinyomódó darálthús „csövet”, a másik kezében tartott késsel vágja el a „csövet” a kívánt hosszúságban, vagy a készüléket kapcsolja le a  gombbal.
5. Ismételje meg fenti lépést, és dolgozza fel az összes alapanyagot.
6. Az összes alapanyag feldolgozása után a készüléket a  gombbal kapcsolja le. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathoz.
7. A darálót a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.



Megjegyzés:

a darálthús „csöveket” töltsen meg valamilyen töltelékkel, majd a csövek végét zárja le a darálthússal. Olajban süsse meg aranyárgára, vagy tegye a sütőbe.

A reszelő és szeletelő használata

1. Készítse elő a feldolgozandó alapanyagokat. A nagyobb alapanyag darabokat úgy szeletelje fel, hogy azok beleférjenek az adagoló nyílásba.
2. A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz.
3. A reszelő egység kimenete alá tegyen be egy nagyobb edényt, amelybe az alapanyag kipotyog.
4. A készülék indításához nyomja meg a  gombot.
5. Az alapanyagot lassan tolja az adagoló torokba, és a nyomórúddal nyomja lefelé. Szükség esetén a nyomórúdat erősebben nyomja le.
6. Amennyiben az alapanyag elakad, akkor a készüléket kapcsolja le a  gombbal, és indítsa el az ellenkező forgásirányt a  gombbal. A motor ellenkező irányba kezd forogni, az alapanyag kilazul. A gomb elengedése után a motor leáll.
7. Amennyiben az alapanyag nem lazult ki, akkor a készüléket a  gombbal kapcsolja le. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathoz.
8. Szedje szét a reszelőt és szüntesse meg a blokkolást. A reszelőt ismét állítsa össze, a készüléket csatlakoztassa a fali aljzathoz és folytassa a reszelést.
9. Az összes alapanyag feldolgozása után a készüléket a  gombbal kapcsolja le. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathoz.
10. A reszelőt a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.



Figyelmeztetés!

Az adagoló nyílásba ne dugja be az ujját, illetve valamilyen konyhai eszközt. Ehhez a művelethez csak a készülékhez mellékelt nyomórudat használja.

Alapanyag feldolgozási táblázat

Húsdaráló

Nyersanyagok	Mennyiség	Feldolgozási idő	Megjegyzés
Nyers hús (kockákra darabolva)	1 kg	5 perc	A daráló folyamatos üzemeltetési ideje 10 perc.

Reszelő

Nyersanyagok	Reszelő	Mennyiség	Fordulatszám fokozat	Feldolgozási idő	Megjegyzés
Gyümölcs, zöldség	Szeletelő	0,5 kg	4 és 6 között	max. 5 perc	Az alapanyagokat úgy szeletelje fel, hogy azok beleférjenek az adagoló nyílásba.
	Finom reszelő	0,5 kg	4 és 6 között	max. 5 perc	
	Durva reszelő	0,5 kg	4 és 6 között	max. 5 perc	
Zsemlemorzsa	Finom reszelő	0,5 kg	4 és 6 között	max. 5 perc	



Megjegyzés:

a fenti értékek csak tájékoztató jellegűek, azokat a konkrét feltételek szerint meg lehet változtatni.

Tippek és tanácsok

Húsdaráló

- Hűtött, de nem fagyott húst daráljon (a friss húst tegye kb. 30 percre fagyasztóba). A hideg húst könnyebben lehet darálni, a hús megőrzi a struktúráját és nem tömíti el a csigatengelyt.
- Az ínakat, hártályakat és kemény részeket távolítsa el.
- A csontokat és a csontdarabokat vágja ki.
- Használjon megfelelő daráló tárcsát: a durvát kolbászokhoz, a finomat fásírozottakhoz, az extra finomat pástétomokhoz, kebbe vagy más húskeverékek készítéséhez.
- Csak a húst darálja le, a fűszereket a már ledarált húshoz adagolja hozzá.
- A természetes vagy műbelet belet 10 percre áztassa be hideg vízbe. Ha a bél megszárad, nedvesítse be.

Reszelő

- A reszelőt állítsa össze a kívánt használati módnak megfelelően.
 - Finom reszelő: kemény sajtok, csokoládé vagy gyömbér reszeléséhez.
 - Durva reszelő: sárgarépa, burgonya stb. reszeléséhez.
 - Szeletelő: uborka, cukkini, retek stb. szeleteléséhez.
- Az alapanyagokat mossza és tisztítsa meg, szükség szerint szeletelje akkora méretűre, hogy beférjen az adagoló torokba.
- Az alapanyagokat egyenletes erővel nyomja a nyomórúddal. A nyomórudat ne nyomja nagy erővel. Az alapanyagok elakadhatnak a készülékben.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki.



Figyelmeztetés!

A készüléket és a hálózati vezetéket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.



Figyelmeztetés!

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószerket, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.

Szétszerelés

A húsdaráló szétszerelése

1. Húzza ki a nyomórudat és vegye le a tálcát az adagoló torokról.
2. A menetes gyűrűt csavarozza le, vegye ki a daráló tárcsát, a kést és a csigatengelyt.
3. Egyik kezével nyomja meg a tartozék rögzítő gombot, a másik kezével a daráló házat fordítsa el jobbra és vegye le a menesztőről (H. ábra).



Figyelmeztetés!

A daráló kés tisztítása közben legyen óvatos, ez a kés éles, elvághatja a kezét.

A kolbásztöltő szétszerelése (E. ábra)

1. Húzza ki a nyomórudat és vegye le a tálcát az adagoló torokról.
2. A menetes gyűrűt csavarozza le, vegye ki a töltőkúpot, a szeparátort és a csigatengelyt.
3. Egyik kezével nyomja meg a tartozék rögzítő gombot, a másik kezével a daráló házat fordítsa el jobbra és vegye le a menesztőről (H. ábra).

A kebbe készítő szétszerelése

1. Húzza ki a nyomórudat és vegye le a tálcát az adagoló torokról.
2. A menetes gyűrűt csavarozza le, vegye ki kebbe készítő tartozékokat és a csigatengelyt.
3. Egyik kezével nyomja meg a tartozék rögzítő gombot, a másik kezével a daráló házat fordítsa el jobbra és vegye le a menesztőről (H. ábra).

A reszelő-szeletelő szétszerelése

1. A nyomórudat húzza ki az adagoló nyílásból.
2. A használt dobót húzza ki a kamrából.
3. Egyik kezével nyomja meg a tartozék rögzítő gombot, a másik kezével a daráló házat fordítsa el jobbra és vegye le a menesztőről (H. ábra).



Figyelmeztetés!

A szeletelő és reszelő dobok tisztítása közben legyen óvatos, ezek élesek, elvághatják a kezét.

A készülék házának a tisztítása

A készülék házat meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg.

A készülék tartozékainak a tisztítása

A húsdaráló, a kolbásztöltő, a kebbe készítő tartozékokat, a szeparátort, a reszelő házat és reszelő-szeletelő dobokat mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra.

A készülék egyetlen részét sem szabad mosogatógépben elmosogatni.

Tárolás

A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e.

A terméket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja.

A készülékre ne helyezzen rá tárgyakat.

RELATED PRODUCTS

VERWANDTE PRODUKTE

SOUVISEJÍCÍ PRODUKTY

SÚVISIACE PRODUKTY

KAPCSOLÓDÓ TERMÉKEK

SGR-MG-F500X01

Tomato Juicer

Tomatenentsafter

Odšťavňovač rajčat

Odšťavovač paradajok

Paradicsomprés

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alza.cz/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alza.cz/doc einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS).

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomáháte chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služeb zabývající se likvidací domovního odpadu

nebo obchod, kde jste produkt zakoupili. Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alza.cz/doc. Tento výrobek prodáváný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili. Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alza.cz/doc. Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztosításával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfeleléségi nyilatkozata a www.alza.cz/doc címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

R20250625



SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2025 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net
www.alza.cz/contact